

STANDARD LEARNING MATERIALS &
ASSESSMENT FOR HOSPITALITY
(Based on National Competency Standard)



**ANEKA
OLAHAN COKLAT**

Syamsu Rijal

ANEKA OLAHAN COKLAT

Copyright@penulis 2017

Penulis
Syamsu Rijal

Tata Letak
Mutmainnah

vi+156 halaman
15,5x23cm
Cetakan I : Januari 2017

ISBN : 978-602-5574-81-8

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Dilarang memperbanyak seluruh atau sebagian isi buku ini
tanpa izin tertulis penerbit



Penerbit:

Pusaka Almaida

Jl. Tun Abdul Razak I Blok G.5 No. 18
Gowa - Sulawesi Selatan - Indonesia

KATA PENGANTAR

Untuk mewujudkan tenaga kerja professional dan kompeten pada bidang industri aneka olahan berbasis produk coklat diperlukan suatu sistem pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi sebagaimana diamanatkan dalam Peraturan Perundang-Undangan, diperlukan ketersediaan materi pelatihan yang dilengkapi dengan pedoman pengujian berbasis kompetensi.

Salah satu paket pendidikan dan pelatihan sebagai jawaban terhadap kebutuhan industri dan masyarakat adalah “**Aneka Olahan Berbasis Coklat**” yang mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang telah ditetapkan melalui Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia.

Melalui pengembangan buku informasi ini, diharapkan kualitas dan daya saing luaran pendidikan dan pelatihan dapat meningkat sesuai standar kebutuhan industri sehingga hasil pelatihan dapat diimplementasikan pada dunia kerja, termasuk mendorong jiwa wirausaha dari peserta pendidikan dan pelatihan sesuai tujuan yang ditetapkan.

Buku informasi ini merupakan bagian integral dari 3 (tiga) bagian referensi pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi yaitu Buku Informasi, Buku Kerja dan Buku Penilaian. Ketiga bagian tersebut merupakan satu kesatuan yang utuh, dimana antara bagian yang satu dengan bagian yang lainnya bersifat saling mengisi dan melengkapi sehingga dapat digunakan untuk membantu instruktur dan peserta diklat dalam proses belajar mengajar.

Demikian Buku Informasi ini disusun, semoga bermanfaat dalam mendorong pelaksanaan pendidikan dan pelatihan yang relevan dengan kebutuhan industri dan masyarakat dalam meningkatkan kualitas dan daya saing.

Makassar, Oktober 2017
Penyusun

Syamsu Rijal.

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
BAB I PENGANTAR	1
A. Konsep Dasar PBK	1
B. Penjelasan Materi	1
C. Pengakuan Kompetensi Terkini (RCC)	4
D. Pengertian-pengertian istilah	4
BAB II SKKNI DAN SILABUS PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI (PBK)	7
A. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)	7
B. Unit Kompetensi Prasyarat	34
C. Silabus Pelatihan Berbasis Kompetensi	35
BAB III STRATEGI DAN METODE PELATIHAN	77
A. Strategi Pelatihan	77
B. Metode Pelatihan	78
BAB IV MATERI UNIT KOMPETENSI	79
A. Latar Belakang	79
B. Tujuan	79
C. Ruang Lingkup	80
D. Pengertian-Pengertian,	80
E. Aneka Olahan Coklat	81
BAB V SUMBER-SUMBER LAIN YANG DIPERLUKAN UNTUK PENCAPAIAN KOMPETENSI	83
A. Sumber-Sumber Perpustakaan.....	83
B. Daftar Peralatan/ Mesin Dan Bahan	83

BAB VI TAHAPAN BELAJAR UNIT KOMPETENSI	85
A. Tujuan Instruksional Umum.....	85
B. Tujuan Instruksional Khusus.....	85
C. Mengikuti Prosedur K3 Di Tempat Kerja.....	86
D. Membersihkan Lokasi/Area Dan Peralatan.....	91
E. Mengorganisir Dan Menyiapkan Makanan.....	100
F. Menggunakan Metode Dasar Memasak.....	110
G. Menyiapkan Produk Roti Untuk <i>Patisserie</i>	118
H. Menyiapkan Dan Membuat Pastry.....	131
I. Menyiapkan Dan Membuat Kue.....	138
J. Menyiapkan Dan Menghidangkan Minuman Non-Alkohol.....	142
BAB VII RESEP BAKU	147
A. Minuman Coklat 3 in 1.....	147
B. Minuman Jahe 3 in 1.....	148
C. Brownies.....	149
D. Selai Coklat.....	150
E. Pai Coklat.....	151
F. Dodol Coklat.....	152
G. Almond Crispy Coklat.....	153
DAFTAR PUSTAKA.....	155

BAB I

PENGANTAR

A. Konsep Dasar PBK

1. Apakah pelatihan berdasarkan kompetensi?
Pelatihan berdasarkan kompetensi adalah pelatihan yang memperhatikan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang diperlukan di tempat kerja agar dapat melakukan pekerjaan dengan kompeten. Standar Kompetensi dijelaskan oleh Kriteria Unjuk Kerja.
2. Apakah artinya menjadi kompeten di tempat kerja?
Jika Anda kompeten dalam pekerjaan tertentu, Anda memiliki seluruh keterampilan, pengetahuan dan sikap yang perlu untuk ditampilkan secara efektif ditempat kerja, sesuai dengan standar yang telah disetujui.

B. Penjelasan Materi

Materi ini disusun agar dapat digunakan pada proses Pelatihan Konvensional/ Klasikal dan Pelatihan Individual/ Mandiri. Yang dimaksud dengan Pelatihan Konvensional/ Klasikal, yaitu pelatihan yang dilakukan dengan melibatkan bantuan seorang Instruktur seperti proses belajar mengajar sebagaimana biasanya dimana materi hampir sepenuhnya dijelaskan dan disampaikan pelatih/Instruktur yang bersangkutan.

Sedangkan yang dimaksud dengan Pelatihan Mandiri/ Individual adalah pelatihan yang dilakukan secara mandiri oleh peserta sendiri berdasarkan materi dan sumber-sumber informasi dan pengetahuan yang bersangkutan. Pelatihan mandiri cenderung lebih menekankan pada kemauan belajar peserta itu sendiri.

Singkatnya pelatihan ini dilaksanakan peserta dengan menambahkan unsur-unsur atau sumber-sumber yang diperlukan baik dengan usahanya sendiri maupun melalui bantuan dari pelatih.

1. Desain Materi

Materi ini didisain untuk dapat digunakan pada Pelatihan Klasikal dan Pelatihan Individual/mandiri:

- a. Pelatihan klasikal adalah pelatihan yang disampaikan oleh seorang pelatih.
- b. Pelatihan individual/mandiri adalah pelatihan yang dilaksanakan oleh peserta dengan menambahkan unsur-unsur/sumber-sumber yang diperlukan dengan bantuan dari pelatih.

2. Isi Materi (Buku Informasi, Buku Kerja dan Buku Penilaian)

Materi ini terdiri dari 3 bagian, antara lain sebagai berikut:

a. Buku Informasi

Buku informasi adalah sumber pelatihan untuk pelatih maupun peserta pelatihan.

b. Buku Kerja

Buku kerja harus digunakan oleh peserta pelatihan untuk mencatat setiap pertanyaan dan kegiatan praktik baik dalam Pelatihan Klasikal maupun Pelatihan Individual / mandiri.

Buku kerja diberikan kepada peserta pelatihan dan berisi :

- 1) Kegiatan-kegiatan yang akan membantu peserta pelatihan untuk mempelajari dan memahami informasi.
- 2) Kegiatan pemeriksaan yang digunakan untuk memonitor pencapaian keterampilan peserta pelatihan.
- 3) Kegiatan penilaian untuk menilai kemampuan peserta pelatihan dalam melaksanakan praktik kerja.

c. Buku Penilaian

Lembar penilaian ini digunakan oleh pelatih untuk menilai jawaban dan tanggapan peserta pelatihan pada Lembar Kerja dan berisi :

- 1) Kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh peserta pelatihan sebagai pernyataan keterampilan.
- 2) Metode-metode yang disarankan dalam proses penilaian keterampilan peserta pelatihan.
- 3) Sumber-sumber yang digunakan oleh peserta pelatihan untuk mencapai keterampilan.
- 4) Semua jawaban pada setiap pertanyaan yang diisikan pada Lembar Kerja.
- 5) Petunjuk bagi Instruktur untuk menilai setiap kegiatan praktik.
- 6) Catatan pencapaian keterampilan peserta pelatihan.

3. Pelaksanaan Materi

Pada pelatihan klasikal, instruktur akan:

- a. Menyediakan Buku Informasi yang dapat digunakan peserta pelatihan sebagai sumber pelatihan.
- b. Menyediakan salinan Buku Kerja kepada setiap peserta pelatihan.
- c. Menggunakan Buku Informasi sebagai sumber utama dalam penyelenggaraan pelatihan.
- d. Memastikan setiap peserta pelatihan memberikan jawaban/tanggapan dan menuliskan hasil tugas praktiknya pada Buku Kerja.

Pada Pelatihan individual / mandiri, peserta pelatihan akan :

- a. Menggunakan Buku Informasi sebagai sumber utama pelatihan.
- b. Menyelesaikan setiap kegiatan yang terdapat pada Buku Kerja.
- c. Memberikan jawaban pada Buku Kerja.

- d. Mengisikan hasil tugas praktik pada Buku Kerja.
- e. Memiliki tanggapan-tanggapan dan hasil penilaian oleh Instruktur.

C. Pengakuan Kompetensi Terkini (RCC)

1. Apakah Pengakuan Kompetensi Terkini (*Recognition of Current Competency*).

Jika Anda telah memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk elemen unit kompetensi tertentu, Anda dapat mengajukan pengakuan kompetensi terkini (RCC). Berarti Anda tidak akan dipersyaratkan untuk belajar kembali.

2. Anda mungkin sudah memiliki pengetahuan dan keterampilan, karena Anda telah:
 - a) Bekerja dalam suatu pekerjaan yang memerlukan suatu pengetahuan dan keterampilan yang sama atau
 - b) Berpartisipasi dalam pelatihan yang mempelajari kompetensi yang sama atau
 - c) Mempunyai pengalaman lainnya yang mengajarkan pengetahuan dan keterampilan yang sama.

D. Pengertian-Pengertian Istilah

1. **Profesi** adalah suatu bidang pekerjaan yang menuntut sikap, pengetahuan serta keterampilan/keahlian kerja tertentu yang diperoleh dari proses pendidikan, pelatihan serta pengalaman kerja atau penguasaan sekumpulan kompetensi tertentu yang dituntut oleh suatu pekerjaan/jabatan.
2. **Standardisasi** adalah proses merumuskan, menetapkan serta menerapkan suatu standar tertentu.

3. **Penilaian / Uji Kompetensi** adalah proses pengumpulan bukti melalui perencanaan, pelaksanaan dan peninjauan ulang (*review*) penilaian serta keputusan mengenai apakah kompetensi sudah tercapai dengan membandingkan bukti-bukti yang dikumpulkan terhadap standar yang dipersyaratkan.
4. **Pelatihan** adalah proses pembelajaran yang dilaksanakan untuk mencapai suatu kompetensi tertentu dimana materi, metode dan fasilitas pelatihan serta lingkungan belajar yang ada terfokus kepada pencapaian unjuk kerja pada kompetensi yang dipelajari.
5. **Kompetensi** adalah kemampuan seseorang untuk menunjukkan aspek sikap, pengetahuan dan keterampilan serta penerapan dari ketiga aspek tersebut ditempat kerja untuk mencapai unjuk kerja yang ditetapkan.
6. **Standar Kompetensi** adalah standar yang ditampilkan dalam istilah-istilah hasil serta memiliki format standar yang terdiri dari judul unit, deskripsi unit, elemen kompetensi, kriteria unjuk kerja, ruang lingkup serta pedoman bukti.
7. **Sertifikat Kompetensi** adalah pengakuan tertulis atas penguasaan suatu kompetensi tertentu kepada seseorang yang dinyatakan kompeten yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi.
8. **Sertifikasi Kompetensi** adalah proses penerbitan sertifikat kompetensi melalui proses penilaian / uji kompetensi



BAB II

SKKNI DAN SILABUS PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI (PBK)

A. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)

Unit kompetensi yang digunakan dalam pelatihan Aneka Olahan Coklat adalah Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang dikemas dalam bentuk kluster kompetensi sehingga relevan dengan skema sertifikasi yang dikembangkan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) Balai Diklat Industri sehingga akan memudahkan dalam pelaksanaan sertifikasi profesi bagi peserta pelatihan.

Mengingat bahwa keterampilan teknis dalam pelatihan aneka olahan coklat ini lebih bersesuaian dengan SKKNI yang telah dikembangkan oleh bidang pariwisata, maka untuk sementara unit kompetensi yang digunakan adalah mengadopsi unit kompetensi hotel dan restoran sambil menunggu penetapan SKKNI bidang industri aneka olahan. Adapun struktur kemas SKKNI yang digunakan dalam pelatihan ini adalah sebagai berikut :

1. PAR.HT01.003.01: Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan Dan Keamanan Di Tempat Kerja
2. PAR.HT02.061.01 : Membersihkan Lokasi/Area Dan Peralatan
3. PAR.HT02.058.01 : Mengorganisir Dan Meyiapkan Makanan
4. PAR.HT02.062.01 : Menggunakan Metode Dasar Memasak
5. PAR.HT02.104.01 : Menyiapkan Produk Roti Untuk *Patisserie*
6. PAR.HT02.103.01 : Menyiapkan Dan Membuat *Pastry*
7. PAR.HT02.104.01 : Menyiapkan Dan Membuat Kue
8. PAR.HT02.009.01 : Menyiapkan Dan Menghidangkan Minuman Non-Alkohol

Adapun Standar Kompetensi Kerja tersebut adalah sebagai berikut :

- 1. KODE UNIT : PAR.HT01.003.01**
JUDUL UNIT : Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan Dan Keamanan Di Tempat Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan. Unit ini berlaku untuk seluruh individu yang bekerja dalam industri pariwisata dan perhotelan. Unit ini tidak meliputi kebersihan atau pertolongan pertama yang didapatkan dalam unit- unit berbeda

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengikuti prosedur tempat kerja dan memberikan umpan balik tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1 Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diikuti secara benar sesuai dengan kebijakan perusahaan dan hukum-hukum yang berkaitan serta persyaratan-persyaratan asuransi. 1.2 Pelanggaran prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diidentifikasi dan dilaporkan segera. 1.3 Setiap sikap atau kejadian yang mencurigakan dilaporkan segera kepada orang yang telah ditunjuk.

02	Menangani situasi darurat	<p>2.1 Situasi darurat dan darurat yang potensial segera dikenali dan tindakan yang dibutuhkan ditentukan dan diambil dalam ruang lingkup tanggung jawab individu.</p> <p>2.2 Prosedur keadaan darurat diikuti secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>2.3 Bantuan segera dicari dari kolega dan/atau orang lain bila perlu.</p> <p>2.4 Rincian situasi darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.</p>
03	Menjaga standar presentasi perorangan yang aman	<p>Presentasi personil mempertimbangkan lingkungan tempat kerja dan issue-issu kesehatan dan keselamatan yang meliputi:</p> <p>3.1 menjaga kebersihan personil/ grooming yang pantas</p> <p>3.2 pakaian dan sepatu yang pantas</p> <p>3.3 praktek-praktek yang pantas.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 keadaan darurat, kebakaran dan kecelakaan
 - 2.2 identifikasi dan kontrol bahaya
 - 2.3 penggunaan pakaian dan perlengkapan pelindung personil

- 2.4 tempat duduk, pengangkat dan penanganan yang aman
 - 2.5 keamanan dokumen, uang tunai, perlengkapan dan orang
 - 2.6 sistem kontrol utama.
- 3 Situasi darurat meliputi namun tidak terbatas pada:
- 3.1 ancaman bom
 - 3.2 pelanggan yang mengacau
 - 3.3 kecelakaan
 - 3.4 perampokan
 - 3.5 kebakaran
 - 3.6 perampokan bersenjata
 - 3.7 banjir
 - 3.8 gempa bumi.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 persyaratan industri/sektor asuransi dan pertanggung jawaban sehubungan dengan tanggung jawab staff individu.
 - 1.2 hukum-hukum kesehatan dan keselamatan kerja nasional/propinsi sehubungan dengan kewajiban majikan dan karyawan.
 - 1.3 prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan umum di tempat kerja bidang pariwisata dan perhotelan.
 - 1.4 penyebab utama kecelakaan tempat kerja berkaitan dengan lingkungan kerja.

2. Konteks Penilaian

Unit ini harus dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja. Penilaian harus meliputi jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan dan keterampilan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Petunjuk wajib meliputi pemahaman pentingnya bekerja sesuai dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan yang didemonstrasikan, serta implikasi-implikasi potensial atas pelalaian prosedur-prosedur tersebut.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

Ini adalah unit inti yang menopang kinerja efektif di seluruh unit-unit lain. Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai/dilatih sesuai dengan unit-unit layanan dan operasional lain

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	-

2. KODE UNIT : PAR.HT02.061.01

JUDUL UNIT : Membersihkan Lokasi/Area Dan Peralatan

DESKRIPSI UNIT: Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk membersihkan dan merawat lokasi yang menyiapkan dan/atau menyajikan secara efektif. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia “Membersihkan dan Merawat Perlengkapan dan Lokasi dan unit” “Mempertahankan Praktek dan Standar Keselamatan dan Kesehatan”.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan	<p>1.1 Bahan kimia digunakan untuk pembersihan dan / atau sanitasi perlengkapan dapur secara benar.</p> <p>1.2 Perlengkapan dibersihkan dan / atau disanitasikan sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan.</p> <p>1.3 Perlengkapan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman.</p> <p>1.4 Perlengkapan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman.</p>

<p>02. Membersihkan dan sanitasi lokasi</p>	<p>1.1 Jadwal pembersihan digunakan dan/atau diikuti.</p> <p>1.2 Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman.</p> <p>1.3 Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan/atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan.</p> <p>1.4 Prosedur pertolongan pertama digunakan dan/atau diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia.</p>
<p>03. Menangani Limbah dan linen</p>	<p>3.1 Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktek perusahaan.</p> <p>3.2 <i>Linen</i> disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.</p>
<p>04. Pelatihan</p>	<p>Program dan jadwal pelatihan di diadakan dan diikuti untuk memaksimalkan pengetahuan dan praktek keselamatan bila terjadi.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 Kebersihan
 - 1.2 kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
 - 1.3 jenis bahan kimia yang digunakan untuk kebersihan dan sanitasi
 - 1.4 penggunaan dan penyimpanan sanitasi yang benar dan aman
 - 1.5 alur kerja yang logis dan hemat waktu.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan seluruh persiapan makanan dan presentasi area termasuk jenis perlengkapan kecil dan besar secara efisien dan aman.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Unit ini memiliki kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Pembersihan lokasi dimana makanan disiapkan atau disajikan adalah tanggung jawab semua orang yang bekerja di sektor-sektor ini.
Sebagaimana yang diketahui, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit-unit ini wajib dipilih untuk menyesuaikan dengan sektor industri dan tempat kerja tertentu.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

3. **KODE UNIT** : PAR.HT02.058.01

JUDUL UNIT : **Mengorganisir Dan Meyiapkan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengelola dan menyiapkan bahan-bahan makanan untuk dapur. Unit ini juga terfokus pada teknik persiapan makanan secara umum dan serupa dengan unit lama Australia Mengatur *Mise en Place* dan Menyiapkan Makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Menyiapkan perlengkapan yang digunakan	Memastikan bahwa perlengkapan dalam keadaan bersih, jenis dan ukuran yang benar serta dikumpulkan dan siap digunakan

<p>02 Mengumpulkan dan menyiapkan bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu</p>	<p>2.1 Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar.</p> <p>2.2 Jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai.</p>
<p>03 Menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran</p>	<p>Makanan disiapkan sesuai dengan berat, jumlah dan/atau jumlah porsi, termasuk:</p> <p>3.1. sayur-sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/atau disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu</p> <p>3.2. produk-produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu</p> <p>3.3. bahan-bahan/hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu</p> <p>3.4. persiapan makanan secara umum sebagaimana yang dibutuhkan jenis-jenis makan dalam menu. Hal ini mencakup namun tidak terbatas pada <i>sandwich</i>, penghias hidangan, lapisan dan adonan kue.</p>

04 Menyiapkan daging, <i>seafood</i> dan unggas	Makanan disiapkan dan ditentukan porsi nya sesuai dengan ukuran dan/atau berat dengan cara-cara berikut ini: 4.1. ikan dan <i>seafood</i> dibersihkan dan disiapkan dan/atau dibuang tulangnya 4.2. unggas dipotong dan disiapkan secara benar
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Istilah mengorganisir dan menyiapkan makanan juga mengacu pada dengan istilah Perancis yang memiliki makna yang sama “*Mise en place* (Persiapan makanan)” dan termasuk :
 - 2.1 persiapan utama sebelum menyajikan makanan. Melibatkan komponen-komponen memasak suatu hidangan, tidak mencakup presentasi aktual.
 - 2.2 tugas yang dibutuhkan adalah membuat sebuah bagian dari dapur yang siap digunakan untuk pelayanan

PEDOMAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:

- 1.1 produk-produk dasar dan jenis menu dibutuhkan
- 1.2 kebersihan
- 1.3 kesehatan dan keselamatan ditempat kerja
- 1.4 alur kerja yang logis dan hemat waktu.

2. Konteks penilaian

Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja, melalui suatu demonstrasi praktek di tempat kerja atau dalam lingkungan tempat kerja yang disimulasikan. Hal ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengatur dan menyiapkan serangkaian makanan yang umum secara efisien. Fokus dari lingkup umum ini beragam sesuai dengan sektor yang megoperasikan dapur.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai kaitannya dengan:

1.1 Menyajikan Makanan

1.2 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

No	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

4. KODE UNIT : PAR.HT02.062.01

JUDUL UNIT : Menggunakan Metode Dasar Memasak

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan jenis memasak yang berbeda yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam

menu. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia “Menggunakan Metode Dasar Memasak”

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Memilih, menggunakan perlengkapan memasak	1.1 Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak tertentu. 1.2 Perlengkapan digunakan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan
02 Menerapkan metode pengolahan makanan	2.1 Menggunakan metode memasak yang berbeda dalam menyiapkan hidangan sebagaimana dikehendaki perusahaan. 2.2 Memasak dilaksanakan dengan rangkaian cara yang logis dan aman. 2.3 Istilah dasar tentang memasak digunakan secara benar ketika memilih suatu metode memasak. 2.4 Metode memasak didemonstrasikan sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.

2. Peralatan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 peralatan yang menggunakan listrik/gas, kompor, oven, panggangan, pengorengan salamander
 - 2.2 pengolah makanan, penghalus (*blender*), *mixer*, pengiris.
3. Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut:
 - 3.1 Merebus
 - 3.2 *Poaching*
 - 3.3 *Braising*
 - 3.4 *Stewing*
 - 3.5 Mengukus
 - 3.6 menggoreng dengan minyak banyak / sedikit
 - 3.7 memanggang dalam oven untuk daging (*roasting*)
 - 3.8 memanggang dalam oven untuk ikan, sayur dan roti (*baking*)
 - 3.9 memanggang langsung di api (*grilling*).

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:

- 1.1 keterampilan organisasional dan kejasama tim
- 1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat, dan menggunakan alat-alat pemotong
- 1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
- 1.4 istilah memasak yang umum digunakan di perusahaan.
- 1.5 prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat perorangan dan professional
- 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
- 1.7 pembiayaan, hasil tes pengawasan porsi

- 1.8 pengetahuan mengenai efek memasak pada pengurangan pada hasil
- 1.9 masakan yang mungkin terjadi.

2. Konteks penilaian

Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi pada saat kerja atau tidak bekerja atau pada simulasi lingkungan kerja dimana proses pembersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan secara efisien seluruh peralatan yang digunakan ketika menyiapkan makanan dan area penyajian termasuk keseluruhan jenis perlengkapan besar dan kecil.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

Ada kaitan erat dengan sejumlah unit-unit operasional lain. Metode memasak yang aktual digunakan oleh sebagian besar orang yang berkaitan dengan persiapan makanan dalam industri perhotelan. Karena itu, mengkombinasikan pelatihan/penilaian dengan unit-unit lain yang membahas kegiatan memasak mungkin akan sesuai.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2

5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

5. **KODE UNIT** : PAR.HT02.104.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan Produk Roti Untuk *Patisserie*

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berlaku untuk persiapan jenis produk roti dan kue yang khususnya sesuai dimana mutu, kesegaran, ukuran dan resep merupakan tambahan menu dan secara komersial tidak tersedia

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Menyiapkan produk roti	1.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang serta disimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Adonannya disiapkan sesuai dengan sesuai kepadatan, bentuk dan pemanggangan yang tepat sesuai dengan spesifikasi standar resep dan praktek perusahaan. 1.3 Produk roti dibakar pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap. 1.4 Jenis-jenis roti diselesaikan dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan.
02 Menyimpan produk roti	2.3 Produk roti dan kue disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga

	mutu dan memperpanjang daya tahan. 2.4 Pengemasan sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan.
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Produk roti untuk *patisserie* mencakup jenis pemilihan dari:

- 1.1 jenis sarapan pagi dengan makanan yang gurih.
- 1.2 sarapan pagi dengan roti berciri khas
- 1.3 makan siang dengan roti bundar/*dinner rolls*
- 1.4 pemanggangan dari beragam latar belakang suku dan budaya.
- 1.5 jenis makanan khusus untuk diet dan sehat, a.l., bebas lemak, dll.

2. Bentuk – bentuk yang membutuhkan produk roti yang dibuat oleh ahli pembuat *patisserie* mencakup:

- 2.1 hotel
- 2.2 restoran
- 2.3 *brasseries, bistros and cafes*
- 2.4 *coffee shop*
- 2.5 toko *patisserie*
- 2.6 operasional jasa boga komersial
- 2.7 operasional jasa boga kelembagaan
- 2.8 fasilitas pesta.

PEDOMAN PENILAIAN

1. Petunjuk dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
 - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
 - 1.2 kesehatan
 - 1.3 gizi.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
 - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan dari faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
 - 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
 - 2.3 sifat dan persyaratan dari ragi bahan dan tindakan kontrol dari reaksi ragi
 - 2.4 proses fermentasi dan perkembangan adonan
 - 2.5 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur potongan harus sesuai dengan jenis khusus
 - 2.6 rasio bahan/ramuan yang dibutuhkan untuk membuat formula yang seimbang
 - 2.7 pengdefinisan dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan pengendalian mutu
 - 2.8 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan
 - 2.9 teknik yang sesuai istilah-istilah masak-memasak yang tepat
 - 2.10 pengaruh kontrol porsi yang tepat, hasil, berat dan ukuran pada kemampuan menghasilkan keuntungan suatu usaha.

3. Demonstrasi tentang kompetensi harus mencakup produksi pemilihan produk roti secara luas dari beragam latar belakang suku dan budaya.
4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat tersedia.

Kompetensi Kunci

No	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	-

6. **KODE UNIT** : PAR.HT02.103.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan Dan Membuat *Pastry*

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menerapkan pada persiapan dan pembuatan jenis *pastry* dasar dalam bentuk banyak ragam usaha

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Menyiapkan, menghias dan	1.1 Beragam dan produk <i>pastry</i> dibuat sesuai dengan resep standar dan

menyajikan <i>pastry</i>	sesuai dengan kebijakan produk perusahaan.
02 Menentukan porsi dan menyimpan <i>pastry</i>	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan. 2.2 Produk patisserie harus disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.

BATAS VARIABEL

1. Patisserie dasar mencakup jenis produk yang dibuat dari:

- 1.1 *short and sweet paste*
- 1.2 adonan saus *mustard*
- 1.3 adonan saus
- 1.4 adonan *strudel*.

2. Usaha-usaha dimana adonan strudel pembuatan *pastry* dasar diperuntukkan:

- 2.1 Toko *patisserie* dan toko *pastry*
- 2.2 restoran
- 2.3 hotel
- 2.4 *coffee shop*
- 2.5 *brasseries, bistros* dan *cafe*
- 2.6 kafeteria
- 2.7 operasional jasa boga komersial
- 2.8 operasional kelembagaan jasa boga
- 2.9 fasilitas pesta.

PEDOMAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan pelaksanaannya yang dibutuhkan tentang prinsip dan peraturan berikut ini:

- 1.1 prosedur kesehatan dan keselamatan kerja
- 1.2 kebersihan.

2. Pengetahuan dan pelaksanaannya yang dibutuhkan tentang prinsip dan peraturan
3. Petunjuk tentang pengetahuan komoditi atas bahan/ramuan termasuk pengakuan mutu yang dibutuhkan.
4. Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau dalam suatu simulasi dimana perlengkapan yang tepat dan memadai disediakan.
5. Unit ini harus dinilai bersamaan dengan unit-unit patisserie lainnya
6. Petunjuk harus mencakup produksi susunan dasar makanan penutup panas dan dingin sebagaimana yang digarisbesarkan dalam Batas Variabel

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	-

7. KODE UNIT : PAR.HT02.104.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan Dan Membuat Kue

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menerapkan pada persiapan dan pembuatan jenis *pastry* dasar dalam bentuk banyak ragam usaha

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Menyiapkan dan membuat kue	1.1. Pemilihan kue dan <i>sponge</i> disiapkan dan dihias sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan
02 Menentukan porsi dan menyimpan kue	2.1. Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan. 2.2. Kue dan <i>sponge</i> disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan

BATAS VARIABEL

1. Dasar kue dasar mencakup jenis produk yang dibuat dari:

- 1.1 mentega
- 1.2 *foam*
- 1.3 *cheffon*
- 1.4 adonan *strudel*

2. Usaha-usaha dimana pastrri dasar diperuntukkan:

- 2.1 toko *patisserie* dan *pastry*
- 2.2 restoran
- 2.3 hotel
- 2.4 *coffee shop*
- 2.5 *brasseries, biestrol* dan *cafe*
- 2.6 kafeteria
- 2.7 operasional jasa boga komersial
- 2.8 operasional jasa boga kelembagaan
- 2.9 fasilitas pesta.

PEDOMAN PENILAIAN

1. Dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
 - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
 - 1.2 kesehatan
 - 1.3 gizi.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
 - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan dari faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
 - 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
 - 2.3 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur potongan harus sesuai dengan jenis khusus
 - 2.4 rasio bahan/ramuan yang dibutuhkan untuk membuat formula yang seimbang
 - 2.5 pendefinisian dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan pengendalian mutu
 - 2.6 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan
 - 2.7 teknik yang sesuai istilah-istilah masak-memasak yang tepat
3. Demonstrasi tentang kompetensi harus mencakup produksi pemilihan produk roti secara luas dari beragam latar belakang suku dan budaya.
4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat tersedia

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	-

8. KODE UNIT : PAR.HT02.009.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan Dan Menghidangkan Minuman Non-Alkohol

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyajikan jenis minuman teh, kopi dan minuman tidak beralkohol lain

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menyiapkan dan menyajikan jenis minuman teh dan kopi 1.1 Mengidentifikasi nama dan jenis kopi dan teh yang dipesan pelanggan. 1.2 Bahan/ramuan dan perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan sesuai dengan spesifikasi pabrik dan praktek perusahaan.

		<p>1.3 Minuman disiapkan secara benar disiapkan sesuai dengan permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan.</p> <p>1.4 Kekuatan, rasa, temperatur dan penampilan dipertimbangkan.</p> <p>1.5 Minuman disajikan secara efektif dalam gelas/barang pecah belah sesuai dengan standar perusahaan.</p>
02	Menyiapkan dan menyajikan minuman dingin	<p>1.1 Bahan/ramuan dipilih secara benar.</p> <p>1.2 Mesin dan perlengkapan dipilih dan digunakan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik</p> <p>1.3 Minuman disiapkan secara tepat sesuai dengan resep standar, permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan</p> <p>1.4 Minuman diberi hiasan dan disajikan dengan cara yang menarik.</p>
03	Menggunakan, membersihkan dan merawat perlengkapan dan mesin untuk minuman non-alkohol	<p>3.1 Mesin dan perlengkapan digunakan secara aman sesuai dengan spesifikasi pabrik dan peraturan kesehatan/keselamatan.</p> <p>3.2 Mesin dan perlengkapan dibersihkan dan dirawat secara teratur sesuai dengan spesifikasi pabrik dan jadwal pembersihan dan perawatan perusahaan</p>

		3.3 Masalah segera diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang tepat.
--	--	---

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana kopi, teh dan minuman non-alkohol disajikan.
2. Perlengkapan mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 mesin espresso
 - 2.2 gilingan (*grinders*)
 - 2.3 mesin pembuat kopi (*percolators/urns*)
 - 2.4 sistem saringan (*drip filter systems*)
 - 2.5 teko teh (*tea pots*)
 - 2.6 pencelup (*plunger*).
3. Metode kopi mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 1.1. *filter*
 - 1.2. *greek/turkish*
 - 1.3. *plunger*
 - 1.4. *iced*
 - 1.5. *espresso*
4. Teh mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 1.6. tradisional
 - 1.7. ciri khas
5. Minuman dingin mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 1.8. minuman yang dikocok (*shakes*)
 - 1.9. susu beraroma
 - 1.10. *smoothies*
 - 1.11. coklat es/panas
 - 1.12. jus
 - 1.13. anggur manis (*cordials*) dan sirup
 - 1.14. air
 - 1.15. minuman non-alkohol
 - 1.16. cocktail non-alkohol.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:

- 1.1 asal dan karakteristik jenis tipe kopi dan teh yang berbedan
- 1.2 proses yang terlibat dalam produksi dan persiapan teh dan kopi
- 1.3 karakteristik, dan bahan/ramuan yang digunakan, dalam minuman beralkohol yang pada umumnya tersedia di pasar yang ada
- 1.4 penyimpanan dan penanganan produk untuk membuat minuman

2. Konteks penilaian

Unit ini harus dinilai di kelas atau di lingkungan yang disimulasikan, dimana perlengkapan persiapan minuman tersedia. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1 Petunjuk harus mencakup kemampuna untuk menyiapkan dan menyajikan jenis minuman kopi, teh dan minuman tidak beralkohol sesuai dengan rangka waktu yang dapat diterima perusahaan.
- 3.2 Tingkat dan sifat jenisnya beragam sesuai dengan kebutuhan tempat kerja. Pengetahuan tentang produk minuman, peraturan kesehatan dan penggunaan perlengkapan harus didemonstrasikan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

- 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.
- 4.2 Juga ada kaitan antara unit ini dengan unit layanan makanan dan minuman lain. Tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, gabungan dari pelatihan/

penilaian dapat dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada unit Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	1

B. Unit Kompetensi Prasyarat

Pelatihan aneka olahan coklat ini adalah pelatihan dasar bagi para tenaga kerja/ calon tenaga kerja bidang dan wirausahawan industri pengolahan berbasis coklat sehingga seluruh klaster unit kompetensi yang dikemas dalam pelatihan ini tidak memerlukan unit kompetensi prasyarat.

C. Silabus Pelatihan Berbasis Kompetensi

Nama Diklat : Aneka Olahan Coklat

Kode Diklat :

Deskripsi Diklat : Pendidikan dan pelatihan ini merupakan diklat dasar bagi tenaga kerja/ calon tenaga kerja dan wirausahawan pada industri olahan berbasis coklat. Pelatihan diarahkan pada aneka ragam produk berbasis coklat berupa minuman, produk patiseri, roti dan kue.

Waktu Diklat : 40 jam pelajaran (5 hari)

Tabel Silabus Menurut Unit Kompetensi :

1. Judul Unit Kompetensi : **Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan Dan Keamanan Di Tempat Kerja**

Kode Unit Kompetensi : **PAR.HT01.003.01**

Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini berhubungan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan. Unit ini berlaku untuk seluruh individu yang bekerja dalam industri pariwisata dan perhotelan. Unit ini tidak meliputi kebersihan atau pertolongan pertama yang didapatkan dalam unit-unit berbeda

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan			Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)	
			Pengetahuan	Keterampilan	Sikap Kerja	Pengetahuan	Keterampilan
Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di tempat kerja	Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan yang benar sesuai dengan peraturan perusahaan dan peraturan pemerintah dan memenuhi syarat-syarat	<ol style="list-style-type: none"> Memahami <i>house rule</i> Perusahaan Mengikuti <i>house rule</i> perusahaan Memahami peraturan lainnya yang berhubungan 	<ol style="list-style-type: none"> Memahami pentingnya K3 dalam bekerja Memahami kewajiban dalam pelaksanaan K3 Memahami peraturan lainnya yang berhubungan 	<ol style="list-style-type: none"> Menggunakan perlengkapan dan pengamanan kerja sesuai standar Perusahaan Mengikuti prosedur K3 sesuai <i>house rule</i> perusahaan Mengikuti peraturan lainnya yang 	<ol style="list-style-type: none"> Disiplin Cermat Taat azas Teliti 	1 jp	

	<p>asuransi diikuti</p>	<p>dengan K3</p> <p>4. Menggun akan perlengkapan dan pengamanan kerja pada saat melaksan akan pekerjaan</p>	<p>an dengan K3</p> <p>4. Mengetah ui jenis dan fungsi perlengkapan dan pengamanan kerja pada saat melaksana kan pekerjaan</p> <p>5. Memaham i langkah antisipasi, pencegahan dan penanganan dalam K3</p>	<p>berhubung an dengan K3</p> <p>4. Menggunak an perlengkapan dan pengamanan kerja pada saat melaksanaka n pekerjaan</p>		
--	-------------------------	---	---	--	--	--

	<p>Pelanggan terhadap prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diidentifikasi dan dilaporkan</p>	<p>1. Dapat mengidentifikasi pelanggaran K3 2. Dapat melaporkan pelanggaran K3 dengan benar 3. Dapat melaporkan pelanggaran K3 dengan benar</p>	<p>1. Memahami jenis-jenis pelanggaran K3 2. Memahami prosedur pelaporan pelanggaran K3 dengan benar 3. Memahami struktur organisasi, tugas, tanggung jawab dan wewenang</p>	<p>1. Identifikasi pelanggaran K3 2. melaporkan pelanggaran K3 dengan benar</p>	<p>1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas 4. Teliti</p>		
--	--	---	--	---	---	--	--

4. Memahami Tatacara Pelaporan pelanggaran K3 pada orang/pihak yang benar	1. Memonitor or perilaku teman, tamu, atau sesuatu yang mencurigakan	1. Memahami tata cara monitoring perilaku dan kejadian mencurigakan	1. Memonitor perilaku dan kejadian mencurigakan 2. Melaporkan perilaku dan kejadian yang	1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas 4. Teliti				
	Segala bentuk perilaku dan kejadian yang mencurigakan dilaporkan kepada							

Menangani keadaan darurat dan mengantisipasi	Menangani keadaan darurat dan mengantisipasi	2. Mampu menganalisis situasi darurat	2. Memahami tata cara Melaporkan prilaku dan kejadian yang mencurigakan	mencurigakan		
Menangani keadaan darurat dan mengantisipasi	Menangani keadaan darurat dan mengantisipasi	1. Mampu mengidentifikasi situasi darurat 2. Mampu menganalisis situasi darurat	1. Memahami jenis situasi darurat 2. Memahami tata cara Penanganan situasi darurat	1. Mengidentifikasi situasi darurat 2. Menangani situasi darurat	1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas 4. Teliti	1 jp

	Prosedur keadaan darurat diikuti sesuai dengan ketentuan perusahaan	1. Memahami situasi dan kondisi darurat 2. Menangani situasi dan kondisi darurat	Memahami jenis-jenis situasi dan kondisi darurat	Menangani situasi dan kondisi darurat menurut standar perusahaan	1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas 4. Teliti	
	Bantuan segera dicari dari kolega dan/atau orang yang berwenang	Memahami alur kerja, tugas dan tanggung jawab, serta tatacara mencari bantuan jika diperlukan	1. Memahami alur kerja, tugas dan tanggung jawab 2. Memahami tata cara	Mencari bantuan kepada kolega atau pihak yang berwenang jika diperlukan	1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas 4. Teliti	

	bilamana di perlukan	Melaporkan rincian keadaan darurat sesuai prosedur perusahaan	meminta bantuan jika diperlukan	1. Merinci keadaan darurat 2. Melaporkan keadaan darurat	1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas 4. Teliti				
Mempertahankan Standar penampilan pribadi	Penampilan pribadi di tempat kerja harus senantias	Memahami dan menerapkan penampilan pribadi di tempat kerja	Memahami : 1. Kebersihan pribadi 2. Kesehatan pribadi	Menerapkan : 1. Kebersihan pribadi 2. Kesehatan pribadi 3. Penampilan	1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas	1 jp			

	memperhatikan hal-hal mengenai lingkungan kerja, kesehatan dan keselamatan kerja		3. Penampilan 4. Penggunaan pakaian kerja 5. Penggunaan perlengkapan kerja 6. Penggunaan alat pelengkapan kerja 7. Penggunaan alat pengaman kerja	4. Penggunaan pakaian kerja 5. Penggunaan perlengkapan kerja 6. Penggunaan alat pengaman kerja	4. Teliti	
Memberikan Umpan Balik Mengenai Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan	Hal-hal yang perlu diperhatikan diidentifikasi. Hal-hal tersebut di	Memahami umpan balik tentang kesehatan, keamanan dan keamanan di tempat kerja	Mengetahui tata cara dan prosedur pemberian umpan balik tentang kesehatan, keamanan	Memberikan umpan balik tentang kesehatan, keamanan dan keamanan di tempat kerja	1. Disiplin 2. Cermat 3. Taat azas 4. Teliti	1 jp

	sampaikan kepada orang-orang yang di tunjuk, sesuai dengan syarat-syarat perusahaan dan peraturan pemerintah	dan keamanan di tempat kerja				
--	--	------------------------------	--	--	--	--

2. Judul Unit Kompetensi : Membersihkan Lokasi/Area Dan Peralatan
 Kode Unit Kompetensi : PAR. HT02.061.01
 Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk membersihkan dan merawat lokasi yang menyiapkan dan/atau menyajikan secara efektif. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia “Membersihkan dan Merawat Perlengkapan dan Lokasi dan unit”
 “Mempertahankan Praktek dan Standar Keselamatan dan Kesehatan”

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan		Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)		
			Pengetahuan	Keterampilan	Sikap Kerja	Pengetahuan	Keterampilan
Membersihkan sanitasi dan menyimpan makanan	Bahan kimia digunakan untuk pembersihan dan/atau sanitasi perlengkapan	Menggunakan bahan kimia untuk pembersihan dan/atau sanitasi perlengkapan	Jenis-jenis bahan kimia untuk pembersihan dan/atau sanitasi	Menggunakan bahan kimia untuk pembersihan dan/atau sanitasi perlengkapan	1. Memakai pakaian kerja lengkap 2. Memakai perlengkapan pelindung	1 jp	

	dapur secara benar	kapan dapur secara benar	perlengkapan dan dapur	dapur secara benar		
	Perlengkapan dibersihkan dan/ atau disanitasi sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan	Membersihkan perlengkapan dan/ atau mensanitasi sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan	Metode pembersihan dan sanitasi perlengkapan	Membersihkan perlengkapan dan/ atau mensanitasi sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan	1. Memakai pakaian kerja lengkap 2. Memakai perlengkapan pelindung	
	Perlengkapan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman.	Menyusun dan membongkar perlengkapan dengan cara yang aman.	Menyusun dan membongkar perlengkapan	Menyusun dan membongkar perlengkapan dengan cara yang aman.	Teknik mengangkut, memindahkan, menyusun, dan	

	Perengkapan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman	Menyimpan perengkapan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman	Menyimpan perengkapan	Menyimpan perengkapan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman	Membongkar perengkapan					
Membersihkan dan sanitasi lokasi	Jadwal pembersihan digunakan dan/atau diikuti	Jadwal pembersihan	Jadwal pembersihan	Jadwal pembersihan	Menggunakan dan/atau mengikuti Jadwal pembersihan	Menggunakan dan/atau mengikuti Jadwal pembersihan				2 jp
	Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk member-	Menggunakan bahan kimia dan perlengkapan untuk	Jenis-jenis bahan kimia dan perlengkapan untuk	Menggunakan bahan kimia dan perlengkapan untuk	Menggunakan bahan kimia dan perlengkapan untuk	1. Memakai pakaian kerja lengkap				

	<p>membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman</p>	<p>membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman</p>	<p>membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman</p>	<p>2. Memakai perlengkapan pelindung</p>	
<p>sihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman</p>	<p>membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman</p>	<p>membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman</p>	<p>membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman</p>	<p>2. Memakai perlengkapan pelindung</p>	
<p>Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan/atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan</p>	<p>Membersihkan dan/atau mensanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan kerja tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan</p>	<p>Teknik pembersihan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan kerja</p>	<p>Membersihkan dan/atau mensanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan kerja tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan</p>	<p>1. Memakai pakaian kerja lengkap 2. Memakai perlengkapan pelindung</p>	

	peraturan kesehatan perusahaan	kesehatan perusahaan	kesehatan perusahaan			
	Prosedur pertolongan pertama digunakan dan/atau diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia	Menggunakan dan/atau mengikuti Prosedur pertolongan pertama saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia	Prosedur pertolongan pertama saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia			
Menangani Limbah dan linen	Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan	Menyortir dan membuang limbah sesuai dengan	Menyortir dan membuang limbah	Menyortir dan membuang limbah sesuai dengan	1. Memakai pakaian kerja lengkap	2 jp

	kesehatan dan praktek perusahaan	peraturan kesehatan dan praktek perusahaan		peraturan kesehatan dan praktek perusahaan	2. Memakai perlengkapan pelindung	
	<i>Linen</i> disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan	Mensortir dan memindahkan <i>linen</i> secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan	Mensortir dan memindahkan <i>linen</i>	Mensortir dan memindahkan <i>linen</i> secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan		
Pelatihan	Program dan jadwal pelatihan diadakan dan diikuti untuk memaksimumkan pengetahuan dan praktek	Mengadakan dan mengikuti program dan jadwal pelatihan untuk memaksimumkan	Program dan jadwal pelatihan	Mengadakan dan mengikuti program dan jadwal pelatihan untuk memaksimumkan		1 jp

	keselamatan bila terjadi	pengetahuan dan praktek keselamatan bila terjadi	pengetahuan dan praktek keselamatan bila terjadi		
--	--------------------------	--	--	--	--

3. Judul Unit Kompetensi : Mengorganisir Dan Meyiapkan Makanan

Kode Unit Kompetensi : PAR. HT02.058.01

Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengelola dan menyiapkan bahan-bahan makanan untuk dapur. Unit ini juga terfokus pada teknik persiapan makanan secara umum dan serupa dengan unit lama Australia Mengatur *Mise en Place* dan Menyiapkan Makanan

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan			Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)	
			Pengetahuan	Keterampilan	Sikap Kerja	Pengetahuan	Keterampilan
Menyiapkan perlengkapan yang digunakan	Memastikan bahwa perlengkapan dalam keadaan	Memastikan bahwa perlengkapan dalam keadaan	Menyiapkan Perlengkapan kerja	Memilih perlengkapan kerja	1. Berpakaian lengkap dan bersih	1 jp	

	bersih, jenis dan ukuran yang benar serta dikumpulkan dan siap digunakan	bersih, jenis dan ukuran yang benar serta dikumpulkan dan siap digunakan				
Mengumpulkan bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu	Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar	Mengidentifikasi bahan dengan benar, sesuai dengan resep standar	Bahan Makanan sesuai dengan resep standar	Mengidentifikasi kasi bahan-bahan dengan benar, sesuai dengan resep standar	2. Menggunakan alat dan perlengkapan dengan aman	1 jp
	Jumlah, jenis dan mutu	Mengumpulkan dan menyiapkan	Mengumpulkan dan menyiapkan	Mengumpulkan dan menyiapkan		

	<p>bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai</p>	<p>jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan dengan tepat dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai</p>	<p>bahan makanan</p>	<p>bahan makanan</p>		
<p>Menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan</p>	<p>sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/ atau disiapkan sebagaimana</p>	<p>Membersihkan, mengupas dan/ atau menyiapkan sayuran dan buah-buahan sebagaimana</p>	<p>Membersihkan, mengupas dan/ atau menyiapkan sayuran dan buah-buahan</p>	<p>Membersihkan, mengupas dan/ atau menyiapkan sayuran dan buah-buahan</p>		<p>2 jp</p>

kering, buah-buahan dan sayuran	na yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu	yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu	Menangani dengan benar dan menyiapkan produk-produk yang terbuat dari susu	Menyiapkan produk-produk yang terbuat dari susu			
	produk-produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan	Menangani dengan benar dan menyiapkan produk-produk yang terbuat dari susu sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu	Menyiapkan produk-produk yang terbuat dari susu	Menyiapkan produk-produk yang terbuat dari susu			

bahan-bahan/ hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana a yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu	Menyaring jika diperlukan, menggunakan, dan mengukur bahan-bahan/ hidangan kering sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu	Menyaring menggunakan, dan mengukur bahan-bahan/ hidangan kering	Menyaring menggunakan, dan mengukur bahan-bahan/ hidangan kering	Menyaring menggunakan, dan mengukur bahan-bahan/ hidangan kering			
persiapan makanan secara umum Hal ini mencakup	Menyiapkan makanan secara umum Hal ini mencakup namun tidak	Menyiapkan makanan secara umum	Menyiapkan makanan secara umum namun tidak terbatas pada				

		namin tidak terbatas pada <i>sandwich</i> , penghias hidangan, lapisan dan adonan kue	terbatas pada <i>sandwich</i> , penghias hidangan, lapisan dan adonan kue		<i>sandwich</i> , penghias hidangan, lapisan dan adonan kue			2 jp
Menyiapkan daging, <i>seafood</i> dan unggas	ikan dan <i>sea-food</i> dibersihkan dan disiap-kan dan/ atau dibuang tulangnya	Memotong unggas dipotong dan disiapkan	Memotong dan menyiapkan	Memotomg dan menyiapkan unggas	Membersihk an dan menyiapkan ikan dan <i>seafood</i>	Membersihk an dan menyiapkan tulang ikan dan <i>seafood</i>		

	secara benar	unggas secara benar	unggas secara benar		
--	--------------	---------------------	---------------------	--	--

4. Judul Unit Kompetensi : Menggunakan Metode Dasar Memasak
 Kode Unit Kompetensi : PAR. HT02.062.01

Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini berhubungan dengan jenis memasak yang berbeda yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam menu. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia “Menggunakan Metode Dasar Memasak”

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan		Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)	
			Pengetahuan	Keterampilan	Pengetahuan	Keterampilan
Memilih, menggunakan perlengkapan memasak	Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode	Memilih dan menggunakan perlengkapan yang tepat secara benar untuk metode	Memilih perlengkapan memasak	Memilih dan menggunakan perlengkapan yang tepat secara benar untuk metode memasak tertentu	1. Berpakain lengkap dan bersih 2. Menggunakan alat dan	1 jp

	memasak tertentu	memasak tertentu	Menggunakan perlengkapan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan	Menggunakan perlengkapan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan	peralatan dengan aman		
Menerapkan metode pengolahan makanan	Perengkapan digunakan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan	Menggunakan perlengkapan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan	Menggunakan perlengkapan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan	Menggunakan perlengkapan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan	Menggunakan perlengkapan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan		2 jp

	dikehendaki perusahaan	dikehendaki perusahaan					
	Memasak dilaksanakan dengan rangkaian cara yang logis dan aman	Memasak dengan rangkaian cara yang logis dan aman	Metode memasak	Memasak dengan rangkaian cara yang logis dan aman			
	Istilah dasar tentang memasak digunakan secara benar ketika memilih suatu metode memasak	Menggunakan istilah dasar tentang memasak secara benar ketika memilih suatu metode memasak	Istilah dasar memasak	Menggunakan istilah dasar tentang memasak secara benar			
	Metode memasak didemonstrasikan sesuai	Mendemonstrasikan metode memasak	Metode memasak	Mendemonstrasikan metode memasak			

	dengan standar perusahaan yang dapat diterima	sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima				
--	---	--	--	--	--	--

5. Judul Unit Kompetensi : Menyiapkan Produk Roti Untuk *Pâtisserie*

Kode Unit Kompetensi : PAR. HT02.104.01

Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini berlaku untuk persiapan jenis produk roti dan kue yang khususnya sesuai dimana mutu, kesegaran, ukuran dan resep merupakan tambahan menu dan secara komersial tidak tersedia.

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan			Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)	
			Pengetahuan	Keterampilan	Sikap Kerja	Pengetahuan	Keterampilan
Menyiapkan produk roti	Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang serta	Memilih, mengukur dan menimbang bahan/ramuan	Memilih, mengukur, menimbang dan menyimpan	Memilih, mengukur dan menimbang bahan/ramuan	1. Berpakaian lengkap dan bersih 2. Menggunakan alat		4 jp

	disimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep	n serta menyimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep	bahan/ramuan	n serta menyimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep	Menyiapkan adonan sesuai dengan spesifikasi	Menyiapkan adonan sesuai dengan spesifikasi	dan perlengkapan dengan aman	
	Adonannya disiapkan sesuai dengan spesifikasi	Menyiapkan adonan sesuai dengan spesifikasi	Menyiapkan adonan	Menyiapkan adonan sesuai dengan spesifikasi	Menyiapkan adonan sesuai dengan spesifikasi	Menyiapkan adonan sesuai dengan spesifikasi		

	standar resep dan praktek perusahaan	standar resep dan praktek perusahaan	standar resep dan praktek perusahaan			
	Produk roti dibakar pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap	Membakar produk roti pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap	Membakar produk roti pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap	Membakar produk roti pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap	Membakar produk roti pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap	
	Jenis-jenis roti diselesaikan dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan	Menyelesaikan jenis-jenis roti dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan	Menyelesaikan jenis-jenis roti dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan	Menyelesaikan jenis-jenis roti dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan	Menyelesaikan jenis-jenis roti dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan	

Menyimpan produk roti	Produk roti dan kue disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan.	Menyimpan produk roti dan kue pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan.	Menyimpan produk roti dan kue pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan.	Menyimpan produk roti dan kue pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan.	1 jp
	Pengemasan sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan	Mengemas sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan	Mengemas sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan	Mengemas sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan	

6. Judul Unit Kompetensi : Menyiapkan Dan Membuat *Pastry*
 Kode Unit Kompetensi : PAR. HT02.103.01
 Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini menerapkan pada persiapan dan pembuatan jenis *pastry* dasar dalam bentuk banyak ragam usaha.

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan			Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)	
			Pengetahuan	Keterampilan	Sikap Kerja	Pengetahuan	Keterampilan
Menyiapkan, menghias dan menyajikan <i>pastry</i>	Beragam dan produk <i>pastry</i> dibuat sesuai dengan resep standar dan kebijakan produk	Membuat beragam dan produk <i>pastry</i> sesuai dengan resep standar dan sesuai dengan kebijakan	Mengetahui jenis, bahan dan cara membuat beragam dan produk <i>pastry</i> sesuai dengan resep standar	Membuat beragam dan produk <i>pastry</i> sesuai dengan resep standar	1. Berpakaian lengkap dan bersih 2. Menggunakan alat dan perlengkapan dengan aman		4 jp

Menentukan porsi dan menyimpan <i>pastry</i>	perusahaan	produk perusahaan	Memahami kontrol porsi	Menerapkan kontrol porsi	1. Mengikuti resep standar dalam pembuatan produk pastry dengan baik dan benar 2. Menghindari pemborosan dari control porsi yang tidak akurat	1 jp
	Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan	Menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan				
	Produk patisserie harus disimpan	Menyimpan produk patisserie secara benar	Memahami cara dan tempat penyimpanan	Menyimpan produk patisserie secara benar	1. Mengemas dengan baik produk pastry yang	

	<p>secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.</p>	<p>untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.</p>	<p>an produk patisserie secara benar</p>		<p>akan disimpan</p> <p>2. Menerapkan cara menyimpan produk pastry dengan benar</p> <p>3. Memeriksa kualitas produk pastry yang disimpan</p> <p>4. Memeriksa batas aman penggunaan bahan dan produk pastry</p>		
--	---	--	--	--	--	--	--

7. Judul Unit Kompetensi : Menyiapkan Dan Membuat Kue
 Kode Unit Kompetensi : PAR. HT02.104.01
 Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini menerapkan pada persiapan dan pembuatan jenis *pastry* dasar dalam bentuk banyak ragam usaha

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan		Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)	
			Pengetahuan	Keterampilan	Sikap Kerja	Pengetahuan
Menyiapkan dan membuat kue	Pemilihan kue dan <i>sponge</i> disiapkan dan dithias sesuai dengan resep standar dan praktek	Menyiapkan dan menghias Pemilihan kue dan <i>sponge</i> sesuai dengan resep standar dan	Menyiapkan dan menghias kue dan <i>sponge</i>	Menyiapkan dan menghias kue dan <i>sponge</i> sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan	1. Berpakaian lengkap dan bersih 2. Menggunakan alat dan perlengkapan dengan aman	4 jp

Menentukan porsi dan menyimpan kue	perusahaan Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan	praktek perusahaan Menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan	Menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan	Mengikuti resep standar dalam pembuatan sponge dengan baik dan benar	1 jp
	Kue dan <i>sponge</i> disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan	Menyimpan kue dan <i>sponge</i> secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan	Menyimpan kue dan <i>sponge</i> secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan	1. Mengemas dengan baik kue dan sponge yang akan disimpan 2. Memeriksa kualitas produk kue dan sponge yang disimpan	

8. Judul Unit Kompetensi : Menyiapkan Dan Menghidangkan Minuman Non-Alkohol
 Kode Unit Kompetensi : PAR. HT02.009.01
 Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyajikan jenis minuman teh, kopi dan minuman tidak beralkohol lain

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Unjuk Kerja	Materi Pelatihan		Perkiraan Waktu Pelatihan (JP)	
			Pengetahuan	Keterampilan	Sikap Kerja	Pengetahuan
Menyiapkan dan menyajikan jenis minuman teh dan kopi	Mengidentifikasi nama dan jenis kopi dan teh yang dipesan pelanggan	Mengidentifikasi nama dan jenis kopi dan teh yang dipesan pelanggan	Mengidentifikasi nama dan jenis kopi dan teh yang dipesan pelanggan	1. Berpakaian lengkap dan bersih 2. Menggunakan alat dan perlengkapan dengan aman		3 jp

	Bahan/ramuan dan perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan sesuai dengan spesifikasi pabrik dan praktek perusahaan	Bahan/ramuan dan perlengkapan yang tepat dipilih dan menggunakan sesuai dengan spesifikasi pabrik dan praktek perusahaan	Memilih bahan/ramuan dan perlengkapan yang tepat dan digunakan sesuai dengan spesifikasi pabrik dan praktek perusahaan	Memeriksa kesegaran, keamanan, kondisi dan batas kadaluwarsa bahan	
	Minuman disiapkan secara benar disiapkan sesuai dengan permintaan	Menyiapkan minuman secara benar sesuai dengan permintaan pelanggan	Menyiapkan minuman	Menyiapkan minuman secara benar sesuai dengan permintaan pelanggan	

pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan Kekuatan, rasa, temperatur dan penampilan dipertimbangan	dan rangka waktu yang dibutuhkan Kekuatan, rasa, temperatur dan penampilan dipertimbangan gkan						
Minuman disajikan secara efektif dalam gelas/baran g pecah belah sesuai dengan	Menyajikan minuman secara efektif dalam gelas/baran g pecah belah sesuai dengan	Menyajikan minuman	Menyajikan minuman	Menyajikan minuman secara efektif dalam gelas/baran g pecah belah sesuai dengan			

Menyiapkan dan menyajikan minuman dingin	standar perusahaan Bahan/ramuan dipilih secara benar	standar perusahaan Memilih bahan/ramuan secara benar	standar perusahaan Memilih bahan/ramuan	standar perusahaan Memilih bahan/ramuan secara benar	1 .jp
	Mesin dan perlengkapan dipilih dan digunakan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik	Memilih dan menggunakan mesin dan perlengkapan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik	Memilih dan menggunakan mesin dan perlengkapan	Memilih dan menggunakan mesin dan perlengkapan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik	
	Minuman disiapkan secara tepat	Memilih dan menggunakan mesin dan perlengkapan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik	Memilih dan menggunakan mesin dan perlengkapan	Memilih dan menggunakan mesin dan perlengkapan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik	

	sesuai dengan resep standar, permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan	sesuai dengan resep standar, permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan	sesuai dengan resep standar, permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan	sesuai dengan resep standar, permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan		
	Minuman diberi hiasan dan disajikan dengan cara yang menarik	Memberi hiasan minuman dan menyajikan dengan cara yang menarik	Hiasan minuman	Memberi hiasan minuman dan menyajikan dengan cara yang menarik		
Menggunakanme mbersih-kan dan merawat perlengkapan dan	Mesin dan perlengkapan digunakan	Menggunakan mesin dan perlengkapan	Menggunakan mesin dan	Menggunakan mesin dan perlengkapan		1 jp

mesin untuk minuman non-alkohol	secara aman sesuai dengan spesifikasi pabrik dan peraturan kesehatan/keselamatan	an secara aman sesuai dengan spesifikasi pabrik dan peraturan kesehatan/keselamatan	perengkapan	an secara aman sesuai dengan spesifikasi pabrik dan peraturan kesehatan/keselamatan	perengkapan	an secara aman sesuai dengan spesifikasi pabrik dan peraturan kesehatan/keselamatan			
	Mesin dan perengkapan dibersihkan dan dirawat secara teratur sesuai dengan spesifikasi pabrik dan	Membersihkan dan merawat mesin dan perengkapan secara teratur sesuai dengan spesifikasi pabrik dan	membersihkan dan merawat mesin dan perengkapan	Membersihkan dan merawat mesin dan perengkapan secara teratur sesuai dengan spesifikasi pabrik dan	membersihkan dan merawat mesin dan perengkapan	Membersihkan dan merawat mesin dan perengkapan secara teratur sesuai dengan spesifikasi pabrik dan			

	jadwal pembersihan dan perawatan perusahaan	jadwal pembersihan dan perawatan perusahaan	jadwal pembersihan dan perawatan perusahaan			
	Masalah segera diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang tepat	Mengidentifikasi dan melaporkan masalah segera kepada orang yang tepat	Mengidentifikasi dan melaporkan masalah	Mengidentifikasi fikasi dan melaporkan masalah segera kepada orang yang tepat		



BAB III

STRATEGI DAN METODE PELATIHAN

A. Strategi Pelatihan

Belajar dalam suatu sistem Berdasarkan Kompetensi berbeda dengan yang sedang “diajarkan” di kelas oleh instruktur. Pada sistem ini Anda akan bertanggung jawab terhadap belajar Anda sendiri, artinya bahwa Anda perlu merencanakan belajar anda dengan instruktur dan kemudian melaksanakannya dengan tekun sesuai dengan rencana yang telah dibuat.

1. Persiapan/perencanaan

- a. Membaca bahan/materi yang telah diidentifikasi dalam setiap tahap belajar dengan tujuan mendapatkan tinjauan umum mengenai isi proses belajar anda.
- b. Membuat catatan terhadap apa yang telah dibaca.
- c. Memikirkan bagaimana pengetahuan baru yang diperoleh berhubungan dengan pengetahuan dan pengalaman yang telah anda miliki.
- d. Merencanakan aplikasi praktik pengetahuan dan keterampilan anda.

2. Permulaan dari proses pembelajaran

- a. Mencoba mengerjakan seluruh pertanyaan dan tugas praktik yang terdapat pada tahap belajar.
- b. Merevisi dan meninjau materi belajar agar dapat menggabungkan pengetahuan anda.

3. Pengamatan terhadap tugas praktik

- a. Mengamati keterampilan praktik yang didemonstrasikan oleh instruktur atau orang yang telah berpengalaman lainnya.
- b. Mengajukan pertanyaan kepada instruktur tentang konsep sulit yang anda temukan.

4. Implementasi

- a. Menerapkan pelatihan kerja yang aman.
- b. Mengamati indikator kemajuan personal melalui kegiatan praktik.
- c. Mempraktikkan keterampilan baru yang telah anda peroleh.

5. Penilaian

Melaksanakan tugas penilaian untuk penyelesaian belajar Anda.

B. Metode Pelatihan

Terdapat tiga prinsip metode belajar yang dapat digunakan. Dalam beberapa kasus, kombinasi metode belajar mungkin dapat digunakan.

1. Belajar secara mandiri

Belajar secara mandiri membolehkan anda untuk belajar secara individual, sesuai dengan kecepatan belajarnya masing-masing. Meskipun proses belajar dilaksanakan secara bebas, anda disarankan untuk menemui instruktur setiap saat untuk mengkonfirmasi kemajuan dan mengatasi kesulitan belajar.

2. Belajar Berkelompok

Belajar berkelompok memungkinkan peserta untuk datang bersama secara teratur dan berpartisipasi dalam sesi belajar berkelompok. Walaupun proses belajar memiliki prinsip sesuai dengan kecepatan belajar masing-masing, sesi kelompok memberikan interaksi antar peserta, instruktur dan pakar/ahli dari tempat kerja.

3. Belajar terstruktur

Belajar terstruktur meliputi sesi pertemuan kelas secara formal yang dilaksanakan oleh instruktur atau ahli lainnya. Sesi belajar ini umumnya mencakup topik tertentu.

BAB IV

MATERI UNIT KOMPETENSI

A. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan dan kemajuan teknologi pengolahan dan industri kakao yang sangat pesat khususnya dalam melahirkan keanekaragaman produk coklat sehingga menjadi bahan dasar dalam berbagai produk yang dibutuhkan oleh masyarakat saat ini.

Untuk dapat menghasilkan produk olahan berbahan dasar coklat, dibutuhkan suatu sistem pelatihan yang berdaya saing sehingga mampu menghasilkan luaran proses pelatihan yang kompeten dan professional sesuai kebutuhan industri, masyarakat dan ilmu pengetahuan yang berkembang sangat pesat pula.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, maka disusun sebuah materi pelatihan aneka olahan berbasis coklat secara terintegrasi sehingga diharapkan dapat menghasilkan luaran sumberdaya manusia yang kreatif dan bermanfaat bagi masyarakat, dunia kerja dan ilmu pengetahuan.

B. Tujuan

Adapun tujuan dari pelatihan aneka olahan coklat ini adalah sebagai berikut :

1. Peserta mampu memahami kondisi kerja yang aman, menggambarkan kebijaksanaan dan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja yang mendukung keamanan lingkungan kerja
2. Peserta mampu menjaga lingkungan kerja yang nyaman
3. Peserta mampu menerapkan berbagai metode dan prinsip memasak

4. Peserta mampu membuat berbagai jenis produk roti berbasis produk coklat
5. Peserta mampu membuat berbagai jenis produk kue berbasis produk coklat
6. Peserta mampu membuat berbagai jenis produk patiseri berbasis produk coklat
7. Peserta mampu membuat berbagai jenis produk minuman berbasis produk coklat

C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pelatihan aneka olahan coklat ini adalah mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja; membersihkan peralatan dan area kerja, menerapkan prinsip dan metode memasak, membuat produk roti, membuat produk kue, membuat produk patiseri, dan membuat minuman non-alkohol berbasis coklat.

D. Pengertian-Pengertian

1. Tempat kerja ialah tiap ruangan atau lapangan, tertutup atau terbuka, bergerak atau tetap dimana tenaga kerja bekerja, atau sering dimasuki tempat kerja untuk keperluan suatu usaha dan dimana terdapat sumber atau sumber-sumber bahaya sebagaimana diperinci dalam pasal 2; termasuk tempat kerja ialah semua ruangan, lapangan, halaman dan sekelilingnya yang merupakan bagian-bagian atau berhubung dengan tempat kerja tersebut
2. Produk coklat adalah seluruh produk hasil olahan coklat berupa coklat bubuk, chocolate candy, cocoa butter, coklat cair, maupun coklat batang
3. Memasak adalah proses penerapan panas pada bahan makanan sehingga bahan tersebut dapat dikonsumsi oleh manusia

4. Roti adalah seluruh produk berbahan dasar tepung terigu, ragi, serta bahan tambahan lainnya, baik yang polos (plain) maupun dengan isian bahan lainnya.
5. Kue adalah seluruh produk berbahan dasar tepung terigu, telur, mentega, gula, serta bahan tambahan lainnya, dalam bentuk dan ukuran besar (cake), baik dengan isian/ hiasan tertentu maupun bahan dasar (sponge, dll).
6. Patiseri adalah seluruh produk kue-kue kecil berbahan dasar tepung terigu, gula, telur dan mentega serta bahan lainnya

E. Aneka Olahan Coklat

Sebagai bahan pengaya materi dan keterampilan bagi peserta pelatihan aneka olahan coklat, maka beberapa produk olahan coklat yang diberikan dalam pelatihan ini. Pilihan terhadap jenis produk yang dilatihkan dilakukan dengan mempertimbangkan tingkat kerumitan produk, ketersediaan alat dan bahan serta popularitas produk dalam masyarakat saat ini sehingga diharapkan dapat memicu kreativitas peserta pelatihan untuk dapat belajar dan berlatih secara bertahap serta mendorong kreativitas peserta dalam mengembangkan sendiri produk olahan coklat lainnya.

Adapun jenis-jenis produk olahan coklat yang dilatihkan adalah dalah sebagai berikut :

1. Minuman Coklat 3 in 1
2. Minuman 3 in 1 Jahe Coklat
3. Brownies Coklat
4. Selai Coklat
5. Dodol Coklat
6. Almond Crispy Coklat



BAB V

SUMBER-SUMBER LAIN YANG DIPERLUKAN UNTUK PENCAPAIAN KOMPETENSI

A. Sumber-Sumber Perpustakaan

Untuk memberikan pengayaan materi dan referensi kepada peserta pelatihan, selain Buku Informasi, Buku Kerja dan Buku Penilaian yang disiapkan, peserta pelatihan dapat mengembangkan dan memperoleh informasi melalui :

1. Lembar Teks
2. Buku
3. Jurnal
4. Internet
5. Asosiasi Profesi
6. Resep

B. Daftar Peralatan/ Mesin Dan Bahan

Untuk mendukung keterampilan peserta pelatihan dalam aneka olahan coklat, diperlukan peralatan, perlengkapan kerja dan bahan, sebagai berikut :

1. Peralatan kerja (sesuai konteks dan resep)
2. Perlengkapan kerja (sesuai konteks dan resep)
3. Manual instruksi pengoperasian peralatan dan perlengkapan kerja
4. Bahan makanan (sesuai resep)
5. Resep baku



BAB VI

TAHAPAN BELAJAR

UNIT KOMPETENSI

A. Tujuan Instruksional Umum

Setelah menyelesaikan pelatihan ini diharapkan peserta mampu :

1. Memahami prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja
2. Membersihkan lokasi/area dan peralatan
3. Mengorganisir dan menyiapkan makanan
4. Menggunakan metode dasar memasak
5. Menyiapkan produk roti untuk *patisserie*
6. Menyiapkan dan membuat *pastry*
7. Menyiapkan dan membuat kue
8. Menyiapkan dan menghidangkan minuman non-alkohol

B. Tujuan Instruksional Khusus

Setelah menyelesaikan pelatihan ini diharapkan peserta mampu :

1. Menerapkan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja
2. Membersihkan lokasi/area dan peralatan
3. Mengorganisir dan menyiapkan makanan berbasis coklat
4. Menggunakan metode dasar memasak berbasis coklat
5. Menyiapkan produk roti berbasis coklat untuk *patisserie*
6. Menyiapkan dan membuat *pastry* berbasis coklat

7. Menyiapkan dan membuat kue berbasis coklat
8. Menyiapkan dan menghadirkan minuman non-alkohol berbasis coklat

C. Mengikuti Prosedur K3 Di Tempat Kerja

Kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja merupakan hal yang tidak dapat disepelekan. Dapat dilihat dari jumlah kecelakaan yang sering terjadi di tempat kerja dan penyakit-penyakit yang sering diderita oleh pekerja karena pekerjaannya.

Hal itu semua dapat dicegah jika ada kerjasama dari 2 pihak utama di dunia kerja, yaitu:

1. Perusahaan:
 - a. Menyediakan tempat kerja yang “bebas resiko”
 - b. Dapat mencari bantuan konsultasi dan identifikasi
 - c. Tidak dapat menghukum karyawan
2. Pegawai:
 - a. Mematuhi standard yang sudah ada
 - b. Melaporkan masalah kepada atasan
 - c. Dapat menuntut keamanan

Komitmen dari manajemen perusahaan merupakan kunci dari tercapainya keadaan produktif penuh di perusahaan, badan khusus yang menangani tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja harus terdapat di setiap perusahaan yang berpegawai lebih dari 100 orang. Badan tersebut bertugas untuk menganalisa kecelakaan kejadian dan menetapkan tujuan spesifik keselamatan yang dapat dicapai.

Badan khusus tersebut menganalisa penyebab kurangnya tingkat produktif yang terdapat di perusahaan, yang pada umumnya terjadi atas beberapa faktor umum:

1. Kejadian yang tidak terduga
2. Kondisi kerja rawan kecelakaan
 - a. Pengoperasian peralatan yang sudah cacat
 - b. Kurangnya peralatan keselamatan
 - c. Pekerjaan yang berbahaya
 - d. Jadwal pekerjaan yang terlalu padat
3. Kebiasaan perilaku karyawan yang dapat menimbulkan kecelakaan atau penyakit
4. Faktor keterbatasan manusia:
 - a. Penglihatan
 - b. Usia
 - c. Persepsi
 - d. Kemampuan motorik

Tingkat produktif di sebuah perusahaan dapat terus dipelihara dengan beberapa cara, yaitu:

1. Memperbaiki kondisi kerja menjadi sebuah kondisi yang ergonomis
2. Mengurangi perilaku berbahaya karyawan dengan seleksi dan penempatan kerja secara hati-hati
3. Mengurangi perilaku berbahaya melalui:
 - a. Penempelan poster dan propoganda lain
 - b. Pemberian pelatihan
 - c. Komitmen manajemen puncak
 - d. Pemberian prioritas pada keselamatan
 - e. Penyusunan kebijakan menyangkut keselamatan kerja
 - f. Penempatan sasaran pengurangan biaya secara jeas
 - g. Penyelenggaraan inspeksi

h. Pemantauan load kerja dan tingkat stress karyawan

Beberapa contoh program yang dapat dilaksanakan oleh perusahaan untuk mendukungnya prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja antara lain:

1. Membuat kondisi kerja aman, dengan membeli dan mempergunakan mesin-mesin yang dilengkapi alat-alat pengaman, menggunakan peralatan-peralatan yang lebih baik, mengatur layout tempat kerja dan penerangan sebaik mungkin, tempat kerja yang ergonomis dan pemeliharaan fasilitas tempat kerja yang baik.
2. Melakukan kegiatan-kegiatan pencegahan kecelakaan dengan mengendalikan praktek-praktek manusia yang tidak aman, dengan mendidik para karyawan dalam hal keamanan, memberlakukan larangan-larangan keras, memasang poster untuk selalu mengingatkan tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja.
3. Seorang atasan sebaiknya: memberikan pujian kepada karyawannya, mendengarkan keluhan bawahannya, menjadi contoh yang baik, mengunjungi tempat kerja secara teratur, menjaga komunikasi tentang keamanan secara terbuka, kaitkan bonus dengan kemajuan keamanan, dengan membuat pelatihan tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja, dilanjutkan secara periodik dengan demonstrasi dan test.
4. Memasang poster-poster yang memberikan keterangan tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja.
5. Melakukan inspeksi dan evaluasi tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja secara teratur.
6. Penciptaan lingkungan kerja yang ergonomis
7. Membuat tempat kerja yang meminimalisasi kelelahan pekerja, untuk menjaga kesehatan para karyawan dari

gangguan-gangguan penglihatan, pendengaran dan kelelahan, dll.

8. Memberikan pelayanan kesehatan, dengan penyediaan dokter organisasi dan klinik kesehatan organisasi

Kelonggaran untuk kebutuhan pribadi adalah keadaan di mana karyawan dapat bekerja seefektif mungkin dengan menghormati kebutuhan dasar dari karyawan tersebut sebagai manusia, seperti pergi ke belakang, makan, berkomunikasi, dll. Beberapa resiko bahaya yang biasanya terdapat di tempat kerja:

Bahan Kimia Berbahaya	Ancaman Bahaya Lainnya	Bahaya Terhadap Keselamatan
Pelarut / Pembersih	Kebisingan	Listrik
Asam / bahan yang menyebabkan iritasi	Radiasi	Kebakaran / Ledakan
Debu (Asbes, Silika, Kayu)	Gerakan yang berulang-ulang	Mesin-mesin tanpa pelindung
Logam berat (timah hitam, arsenik, air raksa)	Posisi tubuh yang tidak nyaman	Mengangkat benda-benda yang berat
Polusi udara	Panas / Dingin	Pengaturan tempat kerja (berantakan, penyimpanan yang tidak baik)
Pestisida	Penyakit Menular	Kendaraan bermotor
Resin	Stress/ Pelecehan	

	Beban Kerja / Irama kerja	
--	------------------------------	--

Beberapa cedera yang umumnya terjadi karena tempat kerja yang tidak memenuhi persyaratan ergonomis:

Cedera	Gejala	Penyebab
Bursitis : meradangnyakantung antara tulang dengan kulit, atau tulang dengan tendon. Dapat terjadi di lutut,siku, atau bahu.	Rasa sakit dan bengkak pada tempat cedera	Berlutut, tekanan pada siku, gerakan bahu yang berulang-ulang
Sindroma pergelangan tangan : tekanan pada syarafyang melalui pergelangantangan	Gatal, sakit, dan kaku padajari-jemari, terutama dimalam hari	Membengkokkanpergelangan berulang-ulang.Menggunakan alat yang bergetar. Kadang diikuti dengantenosynovitis.
Ganglion : kista pada sendiatau pangkal tendon. Biasanya dibelakang tangan atau pergelangan	Bengkak bundar, keras, dankecil yang biasanya tidakmenimbulkan sakit.	Gerakan tangan yang berulang-ulang
Tendonitis : radang pada daerah antara otot dan tendon	Rasa sakit, bengkak, dan merah di tangan, pergelangan, dan/atau	Gerakan yang berulang-ulang.

	lengan. Kesulitan menggerakkan tangan.	
Tenosynovitis : radang padatendon dan/atau pangkaltendon	Sakit, bengkak, sulit menggerakkan tangan.	Gerakan yang berulang- ulang dan berat. Dapat disebabkan oleh peningkatan kerja yang tiba-tiba, atau pengenalan pada proses baru.
Tegang pada leher atau bahu: radang pada tendon dan atau pangkal tendon	Rasa sakit di leher dan bahu	Menahan postur yang kaku
Gerakan jari yang tersentak : radang pada tendon dan/ataupangkal tendon di jari	Kesulitan menggerakkan jari dengan pelan, dengan atau tanpa rasa sakit	Gerakan berulang-ulang. Terlalu lama encengkam, terlalu keras atau terlalu sering

D. Membersihkan Lokasi/Area Dan Peralatan

1. Pedoman menggunakan peralatan

- a. Semua mesin dan peralatan harus dipelihara dalam suatu permintaan pemeliharaan (*working order*), agar pekerja dapat menggunakannya secara aman dan efektif.
- b. Tidak aman dan rusak harus segera dilaporkan kepada penyelia atau bagian pemeliharaan.
- c. Pegawai harus dilatih dalam penggunaan peralatan dan peralatan mesin.

- d. Pegawai juga boleh minta untuk mengenakan pelindung mata (*goggles*) atau sarung tangan karet (*hand gloves*).
- e. Jangan pernah meninggalkan peralatan dan mesin bila tidak digunakan, semua alat dan mesin harus dalam keadaan mati dan simpan ditempatnya.
- f. Jangan pernah menggunakan satu peralatan atau mesin yang tidak dapat dioperasikan dengan baik.
- g. Pegawai tidak diperbolehkan mengoperasikan peralatan elektrik bila ada air, tangan basah atau kain basah.
- h. Jangan mengoperasikan peralatan elektrik dekat benda cair yang mudah terbakar, bahan kimia dan uap air.
- i. Bila peralatan ada percikan api, asap atau uap air segera matikan.
- j. Kabel dan stiker peralatan mesin harus diperiksa secara periodik, peralatan yang tidak ada strum atau kabelnya terkelupas jangan digunakan.
- k. Peralatan harus dicabut kabelnya secara perlahan.
- l. Ketika menggunakan peralatan listrik, kabel harus dijauhkan dari daerah yang ramai.
- m. Dalam beberapa situasi, simpan kabel pada dinding dan berikan tanda hati-hati pada daerah kerja, rekatkan kabel pada lantai dan berikan tanda hati-hati pada perekatnya.

2. Alat – alat pembersih

- a. Alat penggepel basah
- b. Alat penyapu kering
- c. Sikat yang bertangkai panjang.
- d. Sikat tangan.
- e. Sikat baja.
- f. Pengikis air.
- g. Sikat WC.

- h. Alat penyapu basah.
- i. Pembersih debu bertangkai panjang.
- j. Kemoceng.
- k. Peralatan mencuci, membilas dan mengeringkan.
- l. Lap debu.
- m. Lap lantai.
- n. Spon karet dan lap untuk bagian yang kotor berat.
- o. Ember.
- p. Alat pembersih kaca.
- q. Kotak alat-alat pembersih.
- r. Semprotan.
- s. Gayung.
- t. Keranjang sampah.

3. Pemilihan dan penggunaan alat – alat pembersih

No	Alat-alat	Kegunaan
1	Kotak perlengkapan pembersih	<ul style="list-style-type: none">• Untuk menyimpan perlengkapan pembersih• Untuk menyimpan bahan-bahan pembersih
2	Sapu basah	<ul style="list-style-type: none">• Untuk membersihkan tanah basah• Untuk membersihkan sampah-sampah kecil permukaan lantai
3	Sapu kering	<ul style="list-style-type: none">• Untuk membersihkan lantai dari debu dan basah
4	Kemoceng	<ul style="list-style-type: none">• Untuk membersihkan furniture dari debu

No	Alat-alat	Kegunaan
5	Alat pembersih kaca	<ul style="list-style-type: none">• Untuk membersihkan permukaan dari air• Untuk membersihkan kaca dari debu

- Untuk membuat permukaan kering dan bersih
- 6 Semprotan • Untuk membersihkan permukaan furniture dari debu yang melekat
- 7 Sikat tangan • Untuk menggosok kotoran di lantai dan tembok
 - Untuk menghilangkan tanah kering atau basah
- 8 Pembersih debu bertangkai panjang • Untuk membersihkan debu di langit-langit atau permukaan yang tinggi
- 9 Sikat yang bertangkai panjang • Untuk menghilangkan tanah kering dan basah
 - Untuk menyikat lantai
- 10 Ember • Untuk menyimpan air dan larutan bahan pembersih
- 11 Spon karet • Untuk membersihkan permukaan yang basah
- 12 Sikat baja • Untuk membersihkan kotoran dipermukaan keras
- 13 Sikat toilet • Untuk membersihkan bagian dalam WC
- 14 Kereta roda • Untuk menyimpan perlengkapan dan *linen housekeeping* yang digunakan sehari-hari
- 15 Keranjang sampah • Tempat buang sampah

- | | | |
|----|----------------------------|---|
| 16 | Ember
(<i>bucket</i>) | • Untuk menyimpan air dan larutan bahan pembersih |
| 17 | <i>Water scraper</i> | • Untuk menghilangkan air dari permukaan lantai |
| 18 | Pel basah | • Untuk membersihkan kotoran yang melekat atau air dipermukaan lantai |
| 19 | Sarung tangan | • Untuk melindungi tangan dari bahaya bahan kimia |
| 20 | Pengki | • Untuk mengumpulkan debu dan sampah. |

4. Pemilihan dan penggunaan bahan pembersih

1. Air

Adalah sangat diperlukan dalam membuat larutan bahan pembersih:

- 1) Kalsium (Dapat menghambat kemampuan daya bersih suatu detergen)
- 2) Besi dan sulfur (Penyebab perubahan/perusakan warna)
- 3) Fosfat (Sebenarnya dapat sebagai pengganti detergent bubuk).

2. Pembersih kamar mandi

Penting untuk diketahui bahwa bahan pembersih ini adalah yang biasa digunakan di *housekeeping*, jangan digunakan secara bersamaan. Amonia tidak tersebut boleh dicampur dengan clorida. Bila bahan kimia tersebut dikombinasikan akan membentuk suatu gas yang sangat kuat (gas phosgene yang bisa mematikan).

3. Penggosok (*Abrasive*)

Abrasive adalah zat kimia seperti pasir yang digunakan untuk menghilangkan kotoran yang berat dan untuk pemoles. *Abrasives*

dapat juga digunakan secara aman untuk *stainless steel*, keramik, perlengkapan makan. Bagaimanapun bahan pembersih ini dapat merusak permukaan marmer atau *fiberglass*.

4. Bahan pembersih serbaguna (*All purpose cleaner*)

Ada beberapa *all purpose cleaner* dipasaran. Mereka dapat digunakan untuk mencuci tembok, mengosok lantai, membersihkan bak mandi dan shower serta membersihkan jendela dan kaca. *All purpose cleaner* kebanyakan kental dan dapat dicampur air.

5. Asam (Acid)

Sesuai kebutuhan pembersihan yang berbeda-beda. Cairan asam sirat, cuka, sebagai contoh dapat digunakan untuk membersihkan kaca, perunggu dan *stainless steel*.

6. Alkalis (Alkali)

Digunakan pada *laundry*. Alkali dalam bahan pembersih menambah daya bersih dari pada detergen. Mereka juga mempunyai kekuatan pembasmi hama. Khusus alkalis dalam *all-purpose cleaner* mempunyai ph antara 8 - 9,5. Ph adalah ukuran skala keasaman atau *alkalinity of substances composed in water*. Ph alaminya adalah 7.

7. Pembersih lemak (*Degreasers*)

Disebut juga emulsi atau stabilisator menunjukkan suatu angka yang berbeda produk akan bertindak berdasarkan jenis lemak dan tanah.

8. Dulcimers

Dulcimers membersihkan kandungan mineral yang dapat memudahkan, kerak dan kotoran hitam pada permukaan lantai.

9. Penghilang bau (*Deodorizers*)

Deodorizers atau penyegar ruangan dirancang untuk mengurangi bau tidak enak. Penyegar seperti biasa dapat meninggalkan bekas pada permukaan.

10. Pembasmi kuman/bakteri (Disinfectants)

Disinfectants membunuh bakteri, jamur dan lumut. *Disinfectants* biasanya mahal. Suatu *all-purpose cleaner* yang bagus menggunakan bahan pembersih yang bagus pula prosedur pembilasan dan pengeringan harus dilakukan dengan baik untuk kebutuhan operasional.

11. Pembersih kaca fiber (Fiberglass cleaner)

Kebanyakan bak mandi dan *shower* set terbuat dari fiberglass. Pembersih khusus yang tersedia untuk membersihkan permukaan fiberglass tanpa goresan.

12. Pembersih logam (Metal cleaner)

Beberapa oil based metal cleaner membersihkan kotoran pada logam yang tipis, lapisan pelindung pada permukaan logam. Lapisan pelindung ini sering mengangkat sidik jari, bila memudahkan kain. Lapisan ini dapat merusak banyak kain.

5. Penggunaan bahan kimia yang aman

- a. Membaca label kaleng dan mengikuti petunjuknya.
- b. Pastikan bahwa kaleng itu tidak bocor atau rusak.
- c. Pastikan bahwa label pada kaleng benar.
- d. Petugas harus memakai alat pelindung seperti masker, sarung tangan, kaca mata debu bila perlu.
- e. Jangan mencampur bahan kimia.
- f. Ammonia tidak boleh dicampur dengan chlorine.

- g. *All-purpose cleaner* umumnya kental dan dapat di campur dengan air sesuai kebutuhan pembersihan yang berbeda-beda.
- h. *Abrasives* dapat digunakan dengan aman pada *stainless steel*, ubin keramik, dan beberapa peralatan berbahan kaca dari Cina.
- i. Jangan gunakan pelapis bahan kimia pada permukaan keramik.

6. Menggunakan pakaian pelindung

Menggunakan alat pelindung ini harus diwajibkan untuk dilaksanakan oleh semua staff, dimana tujuan utama adalah untuk melindungi diri.

Perlengkapan pelindung meliputi:

- a. **Sepatu dengan ujung tertutup** ,Pegawai harus memakai ini untuk menghindari kecelakaan seperti pada lantai yang basah, jalan yang licin atau dari cairan panas yang tertumpah, dsb.
- b. **Helm**, Digunakan untuk melindungi ketika membersihkan balcon, langit-langit dan dinding.
- c. **Jas**, Diharapkan dapat melindungi kulit dari tumpahan dan untuk para pekerja yang sedang bekerja pada situasi udara dingin seperti pada mesin pendingin.
- d. **Masker**, Dipakai untuk melindungi diri dari uap yang berasal dari bahan kimia, debu dan asap.
- e. **Kacamata debu**, Untuk melindungi mata dari asap debu dan bahan kimia, ketika membersihkan daerah yang sulit dijangkau seperti langit-langit, lubang-lubang angin, kacamata ini juga untuk mencegah jatuhnya debu atau partikel-partikel pada mata.
- f. **Sarung tangan karet**, Dapat dipakai pada saat menuangkan bahan kimia dengan maksud untuk membersihkan atau ketika

mencampur bahan kimia atau penanganan material yang tidak mudah bersih.

7. Pembuangan sampah dan limbah bahan kimia secara aman

- a. Menangani dan mengatur pembuangan limbah bahan kimia secara aman.
 - 1) Bacalah isi tata cara pelaksanaan
 - 2) Pastikan wadahnya tidak bocor dan rusak
 - 3) Yakinkan wadahnya diberi label yang benar
 - 4) Gunakan alat pelindung seperti masker, sarung tangan bila diperlukan
 - 5) Jangan mencampur bahan kimia
 - 6) Jangan mencampur limbah kimia.
- b. Semua sampah harus dibuang tepat pada waktunya demi kesehatan umum.
- c. Semua tempat limbah harus anti bocor dan kokoh.
- d. Tempat limbah harus dipelihara dan ditangani dalam kondisi yang aman.
- e. Sebelum tempat sampah penuh, gantilah dengan yang baru.
- f. Pembuangan limbah sampah padat. Setiap pembuangan sampah yang bukan cair atau gas jangan dibuang begitu saja ke *sistem* pipa.
- g. Sampah. Suatu campuran kertas, karton, plastik, pembuangan kain *linen*, kotak kayu, perabotan yang rusak, kaleng-kaleng, botol-botol, kaca-kaca dan sampah umum, tidak termasuk limbah bekas makanan dan sampah lain yang telah ditetapkan.

- h. Sampah makanan. Termasuk sampah dari dapur, *café*, toko dan termasuk potongan-potongan kertas, plastik, pelapis wadah makanan padat dan cair. Tidak termasuk karton-karton dan kotak-kotak kayu, semuanya ini bagian dari sampah.
- i. Membasuh. Sampah cair yang meliputi sampah dari persiapan pembuatan makanan, dapat juga termasuk yang mengandung lemak tetapi tidak dalam bentuk padat.

E. Mengorganisir Dan Meyiapkan Makanan

1. Jenis peralatan dan cara penggunaan

Dalam dapur komersial, peralatan dapat dibagi dalam tiga kategori:

a. Peralatan tangan:

Peralatan tangan pada umumnya berukuran kecil dan dapat digantung pada rak peralatan khusus atau disimpan dalam laci atau lemari. Peralatan umumnya disiapkan oleh perusahaan, walaupun, dalam hal tertentu pisau dan perlengkapan khusus lainnya, banyak juru-masak membelinya sendiri, menandainya, dan tidak mengizinkan seseorangpun untuk menggunakannya.

Peralatan tangan dapat termasuk namun tidak terbatas pada:

- beragam pisau dapur
- garpu daging
- alat pengasah atau penajam
- pisau pengupas
- sodet
- penjepit
- kawat pengaduk
- penyaring
- sendok dapur berlubang
- saringan
- pemarut
- tempat nasi
- gantungan daging
- sendok sup.

b. Perlengkapan memasak:

Perlengkapan memasak dapat termasuk namun tidak terbatas pada:

- 1) *bain marie*; wadah penyimpanan makanan dari stainless steel, dan tersedia dalam banyak ukuran
- 2) *roasting pan*; dapat dibeli dengan atau tanpa tutup dan dalam terdapat dalam beragam ukuran
- 3) *braiser* digunakan untuk mengungkep makanan dan tersedia dalam berbagai ukuran
- 4) *double boiler*; terdiri dari dua bagian, bagian bawah untuk menyimpan air mendidih dan bagian atas untuk menjaga makanan dari panas langsung
- 5) penggorengan atau wajan penumis digunakan untuk menumis sayuran dan beberapa jenis daging
- 6) *iron skillet*; terbuat dari besi tebal dan berat
- 7) *sauce pan*; hanya memiliki satu pegangan panjang dengan lubang diujungnya untuk memudahkan menggantung dan penggunaannya sama dengan *sauce pot* namun untuk jumlah sedikit
- 8) *sauce pot*; digunakan untuk memasak diatas kompor

- 9) *stock pot*; memiliki dua pegangan dan digunakan untuk mendidihkan dan menumis makanan, seperti tulang untuk dibuat kaldu.

c. Peralatan besar:

Peralatan besar sangat berat, diletakkan pada satu tempat tertentu dan sangat jarang dipindahkan.

Peralatan besar dapat termasuk namun tidak terbatas pada:

- a) timbangan/skala porsi; digunakan untuk mengukur makanan yang disajikan
- b) *deep-frier*; digunakan untuk menggoreng semua jenis makanan yang menggunakan banyak minyak
- c) pemotong atau penghancur makanan; memiliki pisau putar yang akan menghancurkan makanan dengan cepat dan efisien
- d) mesin pengiris; dapat dioperasikan secara manual atau otomatis. Juga dapat digunakan untuk merajang selada dan kol.

2. Menyiapkan perlengkapan

Dalam mendukung beban kerja dari setiap operasi dapur, petugas dapur harus menyiapkan segala sesuatu sebelum pekerjaan itu dimulai (*mise en place*) termasuk semua perlengkapan.

Dalam menyiapkan semua perlengkapan, yakinkan bahwa:

- a. Semua perlengkapan (termasuk peralatan berat) dalam keadaan bersih sebelum digunakan, dan dapat dibersihkan dengan menggunakan deterjen atau bahan kimia, seperti Penghilang plus penghapus dan pembersih lemak untuk noda berat, diproduksi oleh Ecolab khusus untuk oven, pembakaran, alat masak kecil, *broiler*, penggorengan, dan semua peralatan dapur.

- b. Semua perlengkapan harus dipersiapkan pada tempat yang benar sesuai dengan kebutuhan. Untuk semua jenis pisau sebaiknya disimpan dalam rak khusus pisau. Semua perlengkapan pendukung seperti: talenan, parutan, blender, mesin pemotong, dan lain-lain harus dalam keadaan baik, bersih dan kering (siap untuk digunakan).

3. Mendefinisikan resep standar

Resep merupakan definisi beberapa kata seringkali membingungkan ketika digunakan, seperti:

- a. Sebuah resep adalah suatu serangkaian instruksi dalam membuat suatu hidangan tertentu.
- b. Sebuah resep memiliki catatan mengenai bahan-bahan, jumlah, dan cara yang tepat dalam mencampur dan mengolah bahan makanan.
- c. Beberapa resep mencantumkan sangat sedikit informasi dan beberapa resep lain mencantumkan banyak informasi, namun bagaimanapun rincian yang dicantumkan, sebuah resep tidak dapat memberitahukan segala sesuatunya.

Resep standar:

- a. Suatu resep yang distandarisasi adalah serangkaian instruksi yang menggambarkan metode perusahaan tertentu dalam menyiapkan suatu hidangan tertentu.
- b. Suatu resep yang distandarisasi adalah suatu resep yang biasanya dibuat untuk pengoperasian tertentu.

Setiap resep selalu berbeda untuk setiap operasi dalam hal bentuknya, namun kebanyakan selalu berusaha mencantumkan informasi seakurat mungkin. Resep standar umumnya terdiri dari:

a. Susunan dari resep standar:

- 1) nama dari resep
- 2) hasil (hasil total, jumlah porsi, ukuran porsi)
- 3) bahan-bahan dan jumlah yang tepat
- 4) peralatan yang dibutuhkan
- 5) petunjuk dalam menyiapkan hidangan
- 6) persiapan dan waktu memasak
- 7) petunjuk mengenai pemorsian, penempatan, dan penghiasan hidangan.

b. Fungsi dari resep standar:

- 1) untuk mengontrol kualitas (meyakinkan bahwa produk dibuat dan disajikan sama setiap saat, tidak masalah siapa yang mengolahnya)
- 2) untuk mengontrol jumlah (memastikan hasil dan ukuran porsi yang tepat, dan bagaimana porsi diukur dan disajikan)
- 3) untuk mengontrol biaya produksi (untuk mengurangi sisa potongan dan sisa bahan).

c. Keputusan dalam memasak:

- 1) untuk mengetahui metode dasar memasak (misalnya: diungkep)
- 2) untuk mengetahui karakteristik bahan-bahan (misalnya: daging berlemak atau tidak, keras atau lunak)
- 3) untuk mengetahui fungsi dari bahan-bahan (misalnya: cuka)
- 4) untuk mengetahui waktu memasak.

4. Menyiapkan buah dan sayuran

Seorang juru-masak, memiliki banyak pilihan dari macam-macam buah dan sayuran yang telah disiapkan, dengan menggunakan metode memasak yang berbeda (kecuali buah-buahan, yang mana dapat dimakan dalam keadaan mentah).

Dalam menyiapkan buah dan sayuran, beberapa informasi harus dipertimbangkan selama “*mise-en-place*” yaitu:

a. Buah:

- 1) Buah, dalam istilah makanan, adalah istilah umum untuk semua bahan yang dapat dimakan yang berasal dari tanaman liar. Kebanyakan buah-buahan dapat dimakan dalam keadaan mentah.
- 2) Buah-buahan berbeda dalam kualitas dan aroma, tekstur, dan penampilan. Umumnya memiliki harga sesuai dengan kualitas dan ukurannya.
- 3) Buah-buahan segar mudah rusak dan harus dibeli hanya untuk keperluan tertentu dan jumlahnya sesuai kebutuhan.
- 4) Buah-buahan segar, kalengan dan beku dapat digunakan untuk salad, saus, penghias hidangan, makanan penutup, dan hidangan lainnya.

b. Sayuran:

- 1) Pencucian:
 - a. cuci sayur dengan baik
 - b. sayuran berakar yang tidak dikuliti (misalnya: kentang untuk dioven) harus bersih dan kering
 - c. sayuran hijau, berdaun, harus dicuci dengan air dingin
 - d. setelah mencuci, keringkan dan dinginkan dengan ditutup tipis untuk mencegah pengeringan.

- 2) Perendaman:
 - a. jangan merendam sayuran terlalu lama
 - b. kol, *broccoli*, *brussels sprout* dan kembang kol boleh direndam selama 30 menit dalam air bergaram dan dingin untuk menghilangkan serangga.
 - c. biji-bijian kering direndam untuk beberapa jam sebelum dimasak untuk mengembalikan kelembaban yang hilang akibat pengeringan.
- 3) Pengupasan dan pemotongan:
 - a. kupas dan potong sedekat mungkin waktu memasak untuk mencegah pengeringan dan kehilangan vitamin
 - b. kupas semua sayuran setipis mungkin, sebab banyak nutrisi tepat berada di bawah kulit
 - c. potong dalam ukuran yang sama
 - d. jaga sayuran yang dapat berubah menjadi coklat dalam air
 - e. sayuran dapat dipotong dalam beberapa ukuran:
 - *batonette*
 - *julienne*
 - *macedone*
 - kubus
 - *brunoise*
 - irisan
 - irisan sangat tipis
 - *paysanne*
 - *parisienne*
 - *wedge* (tomat, jeruk nipis)
 - potong
 - *chateau* (kentang)
 - *cocote* (kentang)

Petugas dapur juga dapat menyiapkan buah dan sayuran, dengan cara seperti berikut:

- a. tomat dipotong dalam bentuk bagian atau irisan
- b. jeruk nipis dipotong dalam bentuk bagian atau irisan
- c. ketimun dalam bentuk atau irisan
- d. selada dalam bentuk lembaran atau dirajang

- e. bawang bombay dalam bentuk dicincang, diiris, dibentuk bulat, atau kotak-kotak
- f. paprika hijau dalam bentuk kotak besar, kotak kecil, atau diiris
- g. bawang putih dicincang
- h. keju diiris
- i. peterseli dalam keadaan segar, satuan atau dicincang
- j. jamur dalam bentuk utuh atau diiris
- k. bit merah dalam bentuk kotak-kotak.

5. Menangani dan menyiapkan produk yang terbuat dari susu

Produk yang terbuat dari susu yang ditangani dan disiapkan oleh bagian *cold kitchen* (*garde manger*) harus ditangani dengan hati-hati, bila tidak akan menjadi rusak atau basi dan akan menyebabkan biaya makanan membengkak.

Produk yang terbuat dari susu terdiri dari:

a. Susu (segar):

- 1) susu utuh, berasal dari sapi dengan tidak ada pengurangan dan penambahan (kecuali vitamin d)
- 2) susu yang dipasterisasi, telah dipanaskan untuk membunuh bakteri penyebab penyakit dan kemudian didinginkan
- 3) *homogenised milk*, sudah diproses sehingga krimnya tidak terpecah
- 4) susu yang diuapkan, adalah susu dimana kira-kira 60% airnya dikeluarkan, disterilkan dan dikalengkan
- 5) *condensed milk*, serupa dengan susu yang diuapkan namun diberi tambahan gula – semua susu harus disimpan dalam lemari es sesudah atau sebelum digunakan (harus ditutup setelah digunakan).

b. Krim:

- 1) *whipping cream*, mengandung 30 – 40% lemak

- 2) *light cream/table cream*, mengandung 16 – 22% lemak
- 3) *sour cream*, mengandung 18% lemak.

c. Mentega:

- 1) Mentega segar mengandung kira-kira 80% lemak susu
- 2) Mentega menyerap wewangian dan aroma dengan mudah, sehingga harus disimpan dengan keadaan terbungkus rapi dan jauh dari makanan lain yang dapat mempengaruhinya
- 3) temperatur penyimpanan terbaik adalah 2° C, atau jika dibekukan adalah – 18° C.

d. Keju:

- a. keju yang terbuka harus ditutup dan dibungkus selama digunakan, untuk mencegah pengeringan dan penyerapan aroma serta perubahan rasa
- b. keju dari *buffet* dapat dipotong bentuk kotak, dibungkus dan digunakan kembali
- c. semua keju disimpan dalam lemari es, dan harus dibungkus rapi dalam pembungkus plastik atau aluminium foil dan ditempatkan dalam bagian yang hangat dari lemari es (beberapa keju, termasuk keju lunak, akan kehilangan aroma jika disimpan pada temperatur yang tidak tepat).

6. Menyiapkan bahan kering

a. Sereal:

- 1) Sereal dapat dibagi dalam dua kategori (cereal panas dan dingin/kering).
- 2) Sereal dingin/kering dibeli dalam keadaan siap pakai dan tidak membutuhkan persiapan petugas dapur.
- 3) Sereal disajikan dengan didampingi susu atau krim, gula dan kadangkala buah (pisang).

- 4) Sereal dapat disimpan pada temperatur ruang berventilasi (sirkulasi udara yang baik).

b. Tepung:

- 1) *White wheat flour* mengandung kira-kira 63 – 73% kanji dan 7 – 15% protein, sisanya adalah lemak, gula dan mineral.
- 2) *Whole wheat flour*, dibuat dari penggilingan gandum kernel, termasuk padi dan benih.
- 3) *Rye flour* merupakan tepung yang paling terkenal.

c. Gula:

- 1) Gula putih atau sukrosa juga dikenal dengan nama gula meja atau halus, yang terkenal dan paling sering digunakan.
- 2) Gula merah, kebanyakan merupakan sukrosa, tetapi juga mengandung sejumlah *molasses* dan benda-benda asing.

7. Menyiapkan bahan lain

Bahan-bahan lain yang harus disiapkan adalah:

a. Penghias hidangan

Penghias hidangan adalah sentuhan akhir, yang dapat menambah daya tarik melalui kekontrasan dan keharmonian warna dan bahan-bahan. Hiasan harus cukup sederhana dan efektif untuk menarik perhatian dan selera untuk makan malam. Aroma dan tekstur dari hiasan harus juga sesuai untuk salad atau jenis makanan.

b. Adonan kue

Adonan adalah campuran kental terdiri dari tepung atau karbohidrat lainnya. Adonan digunakan dalam proses menggoreng dengan minyak banyak agar makanan garing dan beraroma. Ada banyak campuran dan variasi yang berbeda untuk pembuatan adonan (dapat menggunakan air, susu, atau bir, dapat juga menggunakan telur atau tidak, pengembang atau putih telur yang dikocok).

c. Saus

Saus digunakan untuk menambah rasa dan warna, dan aroma pada makanan tertentu. Saus dibagi dalam dua katagori: saus hangat dan dingin. Persiapan saus yang baik merupakan suatu seni, dan biasanya ditangani oleh juru masak yang memiliki latar belakang pelatihan dan pengalaman yang luas.

F. Menggunakan Metode Dasar Memasak

1. Mengidentifikasi peralatan

a. Oven gas/listrik

Oven ini beroperasi secara sederhana dengan memanaskan udara dalam ruang tertutup, sumber panas dapat berupa listrik atau gas. Loyang ditempatkan langsung di dasar oven, bukan di rak kawat. Temperatur disesuaikan dengan setiap unit yang berbeda. Panaskan dulu oven seperlunya. Untuk menghindari hilangnya energi dan gangguan pada saat memasak, jangan membuka pintu oven jika tidak diperlukan.

b. Pemanggang (*Griller*)

Alat ini digunakan untuk proses memasak yang sama seperti *broiler*, kecuali sumber panas berada di bawah makanan dan bukannya di atas. Terdapat banyak model pemanggang yang

digunakan, perbedaan pada pengoperasiannya adalah sumber panas yang digunakan seperti gas, listrik atau batubara.

c. Penggorengan (*Deep fryer*)

Alat ini hanya mempunyai satu kegunaan – untuk memasak makanan dalam minyak panas. Jenis-jenis penggorengan (*deep fryer*):

- 1) Penggorengan standar, sumber panas berupa listrik atau gas dan mempunyai kontrol termostat yang dapat mempertahankan minyak tetap berada pada temperatur yang diinginkan.
- 2) Penggorengan otomatis mengangkat makanan dari minyak secara otomatis setelah selesai.
- 3) Penggorengan bertekanan adalah penggorengan yang memiliki tutup sehingga makanan yang digoreng tetap berada pada tekanan yang diinginkan. Makanan akan lebih cepat matang, bahkan pada temperatur minyak yang rendah sekalipun.

d. Salamader

Alat ini merupakan *broiler* kecil yang digunakan terutama untuk membuat permukaan makanan tampak coklat atau mengkilap, biasanya ditaruh di atas.

e. Pengolah makanan (*Food processor*)

Secara umum serupa dengan pemotong makanan berkecepatan tinggi, yang digunakan untuk memotong dan mencampur makanan dalam jumlah besar dengan sangat cepat, dapat juga digunakan untuk melumatkan sup, daging mentah dan ikan untuk dijadikan pate.

f. Penghalus (*Blender*)

Merupakan peralatan dapur yang sangat berguna, dan menghemat tenaga yang menggunakan penggerak berkecepatan tinggi untuk menggerakkan pisau *stainless steel* untuk memotong, menghaluskan atau melumatkan makanan secara efisien dan sangat cepat.

g. Mixer

Vertical mixer merupakan alat yang sangat penting dan berguna untuk berbagi pekerjaan mencampur dan memproses makann, baik di took roti dan di dapur.

h. Pengiris

Mesin pengiris adalah mesin yang sangat berharga karena dapat mengiris makanan lebih baik dari pada menggunakan tangan. Juga sangat baik untuk pengontrolan porsi dan mengurangi pemborosan.

2. Metode pengolahan makanan

Ada 3 metode pengolahan makanan:

a. Metode *Moist-heat*, adalah metode dimana panas dihantarkan menuju bahan makanan melalui air (termasuk kaldu, saus, dll) atau dengan uap.

Metode *moist-heat* termasuk merebus, *poaching*, menyungkup (*braising*), *stewing*, dan mengukus.

1) Merebus, Artinya memasak makanan dalam air atau cairan yang dibumbui yang mendidih pada suhu 100°C di atas permukaan laut, berapapun tingginya panas yang dihasilkan, temperatur cairan tidak akan melebihi yang ditentukan.

Dalam air dingin dan tertutup.	Membiarkan makanan menyerap air dan	Rebus: Kentang, sayur-sayuran
--------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

	matang dengan rata dan untuk mencegah pengerasan pada tekstur permukaan.	dan tulang kering.
Dalam air dingin tanpa tutup.	Memasak pada temperatur dibawah mendidih akan mencegah timbulnya uap	Jangan merebus: kaldu bening, (stock & broth), dan <i>meat jellies</i> .
Dalam air mendidih tanpa penutup.	Makanan masak lebih cepat dan lebih banyak vitamin, mineral, dan warna yang dapat dipertahankan.	Rebus: sayur-sayuran.
Dalam air yang mendidih dengan cepat tanpa tutup.	Kanji di luar pasta membentuk gelatin dan menjaga agar tidak saling menempel.	Rebus dengan cepat: pasta dan beras.
Dalam air mendidih tanpa tutup	Untuk mengontrol pendidihan air, biarkan gelembung menutupi pori-pori. Kurangi suhu dan aduk perlahan.	Rebus pada awal saja: daging dan unggas

- 2) **Poaching**, adalah memasak menggunakan cairan, biasanya dalam jumlah kecil, panas namun tidak mendidih, suhu berkisar 70° - 80° C. *Poaching* digunakan untuk memasak makanan yang ulet seperti ikan dan telur tanpa kulit.

Dalam kaldu tanpa tutup.	Suhu: 70° C – 80° C	Ikan yang dibungkus dengan <i>aluminium foil</i> .
--------------------------	------------------------	--

Dalam air tanpa tutup.	Suhu: 70° C – 80° C	<i>Dumpling</i> dan aneka daging.
Dalam tong air mengalir tanpa diaduk.	Suhu: 65° C – 80° C	Dalam beaker dan di mould: puding, <i>timbales</i> , <i>royal</i> .
Dalam tong air dengan diaduk.	Suhu: 65° C – 80° C	Krim, saus.

- 3) **Menyungkup (*Braising*)**, menyungkup atau ‘*to braise*’ berarti memasak dalam wadah tertutup dengan sedikit cairan, biasanya setelah bahan makanan dibuat kecoklatan terlebih dahulu. Dalam hampir semua masakan, cairan disajikan bersamaan dengan masakan sebagai saus.
- braised meat* biasanya dibuat berwarna coklat terlebih dahulu, misalnya digoreng dengan sedikit minyak
 - braising* juga berkenaan dengan memasak aneka sayuran seperti kol atau kubis, pada suhu rendah dengan sedikit air, tanpa harus mencoklatkan dulu dengan minyak, atau hanya dengan *sautéing* ringan saja.
 - makanan yang akan di-sungkup biasanya tidak seluruhnya ditutup cairan. Bagian paling atas dari produk dimatangkan dengan uap panas yang dipantulkan dari tutup.
 - braising* boleh dikerjakan pada tungku atau oven. *Oven-braising* memiliki tiga keuntungan:

- e) Pemasakan merata. Panas mengenai loyang/wadah kesemua sisi, tidak hanya bagian bawah
 - f) Tidak memerlukan perhatian yang terus menerus. Makanan dimasak pada suhu rendah dan tetap, tanpa harus selalu dicek
 - g) Ruang tungku/kompor bebas untuk maksud lain.
- 4) **Stewing**, adalah memasak makanan dengan sedikit sedikit air/ kaldu. Tutup makanan dan masak dengan panas yang sangat rendah.. Cairan biasanya disajikan bersama makanan sebagai saus. Beberapa makanan telah mengandung cukup air dan tidak perlu menambah lagi air untuk proses perebusan (*stewing*).
- 5) **Mengukus**, berarti memasak menggunakan uap air panas secara langsung:
- a) Biasanya menggunakan pemasak uap spesial yang didesain untuk menerima panci berukuran standar. Dapat juga dikerjakan pada rak di atas air mendidih
 - b) Memasak dengan uap air mengacu pada memasak makanan yang dikemas atau dalam panci tertutup, dengan demikian dimasak dalam uap air panas yang terbentuk oleh kelembabannya sendiri.
 - c) Uap air panas dalam keadaan normal adalah 100° C, sama seperti air mendidih. Bagaimana pun, uap membawa lebih banyak dibanding air mendidih dan masak dengan sangat cepat. Waktu pemasakan harus dikontrol untuk menghindari “kematangan”

- d) Uap air panas digunakan terutama untuk sayuran. Selain memasak dengan cepat, uap juga meminimalkan terjadinya kehilangan nilai gizi yang biasanya terjadi bila sayuran dimasak dengan cara “direbus/*boiling*”.
- b. **Metode *Dry-heat***, adalah metode dimana panas dihantarkan tanpa kelembaban, yaitu melalui udara panas, logam panas, atau dengan radiasi. Metode *dry-heat* termasuk : memanggang, membakar, dan *broiling*.
- 1) **Memanggang dan membakar**, mempunyai arti memasak makanan dengan panas, udara panas, biasanya dalam oven. Memasak dalam api terbuka dapat juga dapat dikategorikan memanggang (misalnya kambing guling). Memanggang biasanya untuk daging dan unggas sedangkan membakar biasanya berkenaan dengan roti, *pastries*, sayuran dan ikan. Membakar lebih umum dari pada memanggang. Masakan yang tidak ditutup/dibungkus biasanya lebih mengena jika di-bakar. Daging biasanya dibakar di atas rak. Ketika membakar dalam oven konvensional, juru masak sebaiknya membiarkan temperatur yang tidak rata dengan sekali-sekali mengubah posisi produk. “Mem-*Barbeque*” berarti memasak dengan menggunakan panas kayu bakar (arang) atau batu bara. Dengan kata lain, *barbequing* adalah semacam membakar atau termasuk *grilling* secara tradisional yang memerlukan kayu bakar.
- 2) ***Broiling***, berarti memasak dengan penetrasi panas dari atas. Istilah *broilling*, *grilling*, dan *gridling* terkadang membingungkan; *broiling* dikerjakan dalam sebuah *broiler*, *grilling* di atas sebuah *grill*, *gridling* di atas *griddle*.
- a) ***Brolling*** adalah metode memasak dengan panas tinggi yang cepat, biasanya hanya untuk daging yang empuk, unggas dan ikan serta beberapa jenis sayuran.

- b) Beberapa aturan dalam *broiling*:
- suhu memasak diatur oleh gerakan rak mendekat dan menjauh sumber panas
 - gunakan panas rendah untuk yang lebih besar, atau bahan yang lebih tebal dan bahan yang dimasak matang (*well done*). gunakan panas yang lebih tinggi untuk bahan yang lebih tipis dan dimasak setengah atau seperempat matang
 - sebelum digunakan, *broiller* dipanaskan lebih dulu (*preheat*)
 - makanan sebaiknya dicelup dalam minyak untuk mencegah lengket dan kurang kering.
 - Makanan hanya dibalik sekali di kedua sisinya untuk menghindari penanganan yang tidak perlu.
- c. **Memasak dengan minyak atau lemak**, adalah metode dimana panas dihantarkan pada bahan makanan melalui minyak atau lemak. Memasak dengan menggunakan minyak atau lemak dalam oven yang panas, termasuk: *deep-frying* dan *shallow-frying*
- 1) ***Deep – frying***, berarti memasak makanan dengan mencelupkannya kedalam minyak panas. Kualitas produk yang digoreng dengan minyak banyak ini dapat dilihat dari:
- a) serapan minyak yang minimum
 - b) sedikitnya kelembaban yang hilang
 - c) warna keemasan yang menarik
 - d) permukaan renyah.
 - e) Kebanyakan makanan direndam dalam adonan (butter) terlebih dahulu sebelum di goreng.

Petunjuk untuk *deep – frying*:

- a) Goreng pada suhu yang sesuai
 - b) Jangan muati penggorengan terlalu banyak
 - c) Gunakan minyak yang berkualitas baik
 - d) Ganti 15% hingga 20% minyak dengan yang baru setelah sehari dipergunakan
 - e) Hindarkan menggoreng makanan yang beraroma khas yang kuat dengan minyak yang sama, jika memungkinkan
 - f) Goreng pada saat waktu penyajian sudah dekat
 - g) Lindungi minyak dari musuh-musuhnya: panas, oksigen, air, garam, rempah makanan, detergen.
- 2) **Shallow frying**, adalah memasak dalam jumlah minyak sedang dalam sebuah penggorengan dengan panas/api sedang. Metode ini digunakan untuk makanan berukuran besar, seperti paha kambing dan potongan-potongan ayam. Makanan tidak perlu ditiriskan untuk meyakinkan matang atau tidaknya seperti halnya yang biasanya dilakukan ketika *sautéing*. Biasanya dilakukan dengan panas lebih rendah dibandingkan *sautéing*, karena lebih besarnya potongan bahan yang dimasak. Jumlah minyak tergantung dari makanan yang dimasak. Sebagian besar makanan harus dibalik, setidaknya satu kali dalam setiap pemasakan.

G. Menyiapkan Produk Roti Untuk *Pâtisserie*

1. **Macam – macam produk yang mengandung ragi**
 - a. ***Batter dough*:**

- 1) *Babas*
- 2) *savarin.*

b. *Roll in dough:*

- 1) *Croissant*
- 2) *danish pastry.*

c. *Buns:*

- 1) *chelsea buns*
- 2) *hot cross buns*
- 3) *scottish black buns.*

2. Menyiapkan *batter dough*

a. Identifikasi peralatan:

- 1) baskom pengaduk
- 2) *mixer*
- 3) oven
- 4) cetakan savarin
- 5) Loyang
- 6) *piping bag.*

b. Identifikasi bahan-bahan:

Bahan dasar:

- 1) Mentega
- 2) Gula
- 3) Tepung
- 4) Ragi
- 5) Telur

- 6) Air
- 7) buah kering (hanya untuk *babas*).

Istilah	Penjelasan
<i>Savarins</i>	Adonan ini elastis dan kental. Adonan di tuang kedalam cetakan bulat yang sudah diolesi dengan lemak dan dibakar pada suhu 200° C. Savarin-savarin dicelupkan kedalam sirup yang sudah diberi rempah-rempah dan diolesi dengan selai aprikot. Dilubang bagian tengahnya dan sebagai hasil akhir dihias dengan kocokan krim dan potongan buah-buahan. Kadang-kadang lubang bagian tengah diisi dengan potongan dadu dari buah-buahan sebelum diberi kocokan krim.
<i>Babas</i>	Untuk barang jadi ini resepnya sama, kecuali pada adonannya mengandung buah-buahan kering, sedang pada savarin tidak. Keduanya dapat dibuat dalam ukuran besar atau kecil. Babas dibakar dengan cetakan muffin atau cetakan bundar dan savarin pada cetakan melingkar.

c. Membuat *batter dough*

Untuk *babas* dan *savarin*, resepnya sama kecuali pada adonan *babas* mengandung buah-buahan sedangkan untuk adonan *savarin* tidak. Keduanya dapat dibuat dalam bentuk kecil ataupun besar. *Babas* dibakar di dalam cetakan muffin atau cetakan bulat sedangkan *savarin* pada cetakan melingkar.

3. Menyiapkan *roll in dough*

Identifikasi peralatan:

- mixer
- rolling pin
- loyang
- *scrapper*
- sendok kayu
- lemari es
- pisau roti
- oven
- kuas
- *proofing box*.

Identifikasi bahan-bahan:

Bahan dasar:

- mentega
- gula
- tepung
- ragi
- lemak (minyak)
- air
- garam
- telur.

Istilah	Penjelasan
<i>Roll in dough</i>	<p>Adonan lipatan ini adalah dimana lemak bersama adonan membentuk lembaran-lembaran melalui proses pemipihan dan pelipatan. Pembentukan lapisan dari adonan hasil dari lemak yang terbakar memberikan produk renyah.</p> <p>Ada dua metode dasar dalam pembuatan adonan lipatan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Metode Inggris

- Metode Perancis.

Metode Inggris:

1. Pipihkan adonan berbentuk persegi panjang dan bentuk better atau margarin berbentuk lempengan persegi panjang. Bentuk dan oleskan seluas $\frac{3}{4}$ bagian menutupi adonan, lipat sisa adonan ke bagian adonan yang sudah diberi margarin kemudian lipat kembali adonan yang ada margarinnya menutupi bagian adonan yang tadi dipakai penutup, jadi ini ada dua lapisan margarin dan tiga lapisan adonan.

Istilah	Penjelasan
	<ol style="list-style-type: none">2. Pipihkan kembali adonan tadi seperti tadi kemudian lipat tiga seperti lipatan single.3. Ulangi 2 (dua) kali lagi dan disarankan untuk diistirahatkan diantara lipatan kemudian biarkan adonan istirahat paling sedikit 30 menit.
Metode Perancis:	<ol style="list-style-type: none">1. Bentuk adonan menyerupai bola dan buat potongan

dengan pisau berbentuk menyilang kemudian dengan rolling pin dipipihkan membentuk cross dimana ujung-ujungnya dipipihkan lebih tipis. Kemudian bentuk butter/margarin ke dalam bentuk persegi panjang, dan letakkan di tengah-tengah dari adonan yang berbentuk cross tadi.

2. Lipat ujung adonan cross menutupi butter dan lipat kembali setiap ujung adonan cross seperti tadi. Berbentuk seperti amplop yang tertutup. Pipihkan adonan tadi ke dalam bentuk persegi panjang kira 20 cm X 30 cm dan lipat ke dalam empat bagian (double folds). Teruskan dengan lipatan yang biasa.
3. Ulangi dua kali lagi, istirahatkan diantara 3 lipatan. Dianjurkan untuk membiarkan adonan istirahat selama paling sedikit 30 menit.

4. Membuat *roll in dough*

Roll in dough ini mengandung beberapa lapis lemak di dalam tumpukan diantara setiap lapisan adonan. Lapisan ini akan menghasilkan lapisan yang renyah. *Roll in dough* dicampur sedikit demi sedikit, sebab prosedur *roll in dough* berlanjut untuk mengembangkan gluten.

Prosedur:

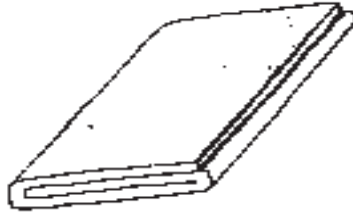
- Taruh semua bahan kecuali untuk 450 gr butter.
- Aduk hingga menjadi adonan yang lembut tidak boleh kelebihan mengaduk.
- Fermentasikan untuk 1 jam pada suhu 27°C .
- Pukul kembali adonan untuk mengeluarkan udara.
- Pipihkan adonan, 1 – 2 cm ketebalan dalam bentuk persegi panjang kurang lebih 3 bagian dari panjang lebarnya.



- Taruh margarin di atas adonan 2/3 bagian dari panjang permukaan adonan



- g. Lipat yang $\frac{1}{3}$ tanpa lemak ke tengah melalui bagian yang ada lemaknya



- h. Lipat kembali sisa yang ketiga di atasnya. Diamkan adonan selama 20-30 menit untuk mendapatkan gluten elastis



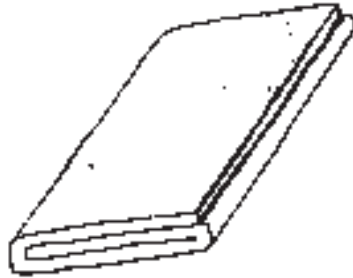
- i. Tempatkan adonan di meja pada letak yang benar



- j. Pipihkan adonan dalam bentuk persegi panjang



- k. Lipat kembali dalam lipatan tiga, pastikan untuk membersihkan sisa-sisa tepung yang telah digunakan untuk pelipatan tidak ada.



- l. Anda telah mengetahui lipatan komplit pertama selesai. Maka tekan dengan satu jari di atas adonan pojok. Hal ini untuk memberikan tanda bahwa telah dibuat 1 kali lipatan agar seseorang yang melanjutkan pekerjaan kita sudah mengerti apabila kita pergi. Dinginkan adonan dalam lemari es selama 20 menit untuk mendapatkan gluten.
- m. Ulangi prosedur pemipihan dan pelipatan di atas untuk dua atau tiga kali lipatan dan diamkan adonan diantara tiap lipatan. Setelah tiga kali lipatan adonan didiamkan dalam lemari es untuk beberapa jam atau semalaman.

Pembuatan Croissant

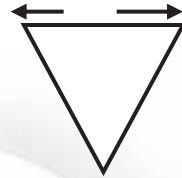
Pipihkan adonan ke dalam bentuk persegi panjang dengan lebar 30 cm dan ketebalan kira-kira 3-4 mm.



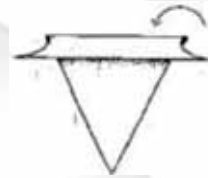
Potonglah membentuk segitiga seperti terlihat pada gambar. Croissant cutter yang tersedia akan dikerjakan dengan tepat.



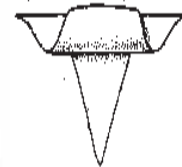
Letakan salah satu adonan yang berbentuk segitiga, kemudian tarik bagian ujung-ujungnya ke luar dengan perlahan sesuai dengan panah yang digambarkan.



Mulailah menggulung adonan ke arah tengah.



Tariklah ujung adonan segitiga tadi perlahan seperti Anda menggulungnya ke depan.



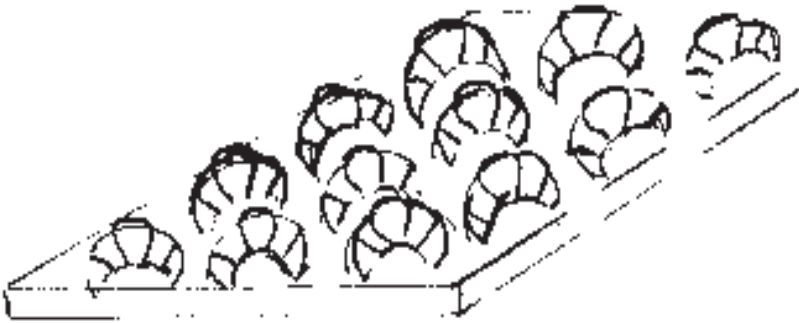
Selesai menggulung adonan



Buat gulungan menjadi bentuk bulan sabit. Ujung-ujungnya mesti melalui bagian dalam bulan sabit dan bersentuhan satu sama lainnya di bawah gulungan.



Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi minyak dan kemudian masukkan ke dalam *proofing box* untuk 30-40 menit atau sampai *croissant* berbentuk 2 kali lebih besar dari semula.

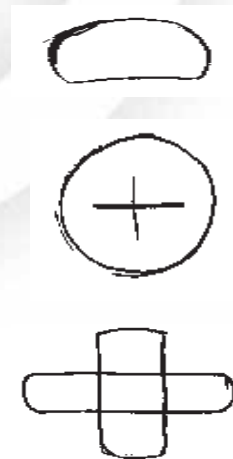


Oles dengan telur setelah di *proofing box* dan bakar pada suhu 200° C selama 30 menit

Prosedur Pembuatan Danish Pastry :

Letakan semua bahan kecuali 500 gr mentega ke dalam baskom pengaduk. Aduk hingga adonan lembut, tidak boleh terlalu banyak mengaduk. Fermentasikan selama satu jam pada suhu 27° C, pukul kembali adonan untuk mengeluarkan udara yang ada di dalam.

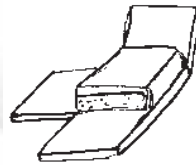
1. Bentuk adonan ke dalam bentuk bulat.
2. Potonglah dengan menggunakan pisau dengan bentuk menyilang.
3. Dengan roling pin bentuklah adonan menyilang dengan bagian ujungnya di gulung lebih tipis.



4. Kemudian bentuk mentega ke dalam bentuk persegi empat pipih. Dan letakan ke tengah-tengah adonan yang berbentuk silang tersebut.



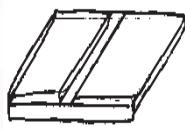
5. Lipat ujung-ujung adonan silang ke dalam, ke tengah-tengah adonan hingga semua ujung adonan tadi bersatu di tengah-tengah dengan lengkap dan membentuk fat yang tertutup seperti cara menutup amplop.



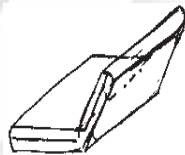
6. Pipihkan membentuk persegi panjang kira-kira 20cm X 30cm, yakinkan ujung-ujungnya berbentuk siku.



7. Bersihkan pengaruh dari tepung di atas adonan. Lipat kedua sisinya ke bagian tengah. Yakinkan ujungnya menyiku. Juga bersihkan sisa-sisa pengaruh dari tepung.



8. Lipat adonan setengah seperti menutup buku. Kini Anda sudah mendapatkan adonan satu 4 kali lipatan (*double folding*). Letakan adonan di dalam lemari es selama 15 menit untuk membuat rilek gluten, jangan mendinginkan terlalu lama atau butter akan menjadi keras.

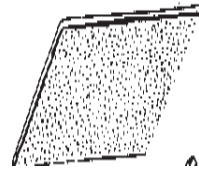


9. Ulangi 2 kali, lipat dan istirahatkan diantara lipatan. Hal ini dianjurkan untuk membirakan adonan untuk istirahat selama paling lama 30 menit.



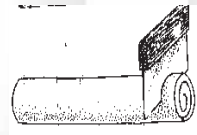
Membuat *Danish Pastry*:

1. Taburi meja dengan sedikit tepung. Pipihkan adonan kira-kira 3 mm – 4mm ketebalannya dalam bentuk persegi panjang.
2. Ratakan pastry krim di atas adonan seluruhnya.
3. Taburi dengan campuran buah-buahan kering.
4. Mulailah untuk digulung sampai ke ujungnya.
5. Selesaikan gulungan adonan.



Membuat *Danish Roll*:

1. Potong tipis adonan yang telah digulung 3-4 cm ketebalannya.
2. Letakan di atas loyang, sudah diolesi dengan minyak.



Membuat *Palm Leaves*:

1. Potong tipis adonan dengan ketebalan 2 cm sampai hampir putus seperti terlihat dalam gambar dan digeser satu sama lain seperti membentuk segmen.
2. Untuk membuat *triple leaves*, potong 3 bagian sejalan dari adonan dengan ketebalan 1,5 cm seperti terlihat dalam



gambar dan geser seperti membentuk segmen.

Membuat *Danish Pockets*:

1. Pipihkan adonan kurang dari 5 mm tebalnya dan berbentuk segi empat. Letakkan isi tepat di tengah-tengah dari setiap segi empat.
2. Lipat dua ujung berlawanan ke bagian tengah-tengah. Tekan kuat untuk merekatkannya
3. Lipat dua ujung lainnya ke bagian tengah, dan tekan kembali untuk merekatkannya.



H. Menyiapkan Dan Membuat *Pastry*

1. *Short and sweet paste*

Peralatan yang dibutuhkan:

- a. mixer
- b. oven
- c. *rolling pin*
- d. *flan tin, tartlet mould, cake hoops*
- e. loyang.

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- a. mentega
- b. gula pasir
- c. tepung

- d. telur
- e. garam
- f. *essence flavour*.

2. Istilah

Istilah	Uraian
Metode pemberian krim	Metode pencampuran diawali dengan mencampur mentega dan gula pasir, untuk membuat kue, <i>pastry</i> dan produk lainnya.
Metode pencampuran	Mentega ditambahkan dengan tepung dan dibuat adonan berbentuk butiran-butiran kecil; setelah tercampur masukkan gula pasir dan kocok lagi hingga menyatu (tidak kaku).
Pai yang dibakar	Kulit mentah pai diisi kemudian dibakar.
Pai yang tidak dibakar	Kulit pai yang telah masak diisi, didinginkan dan disajikan setelah isi mengeras sehingga mudah dipotong.
Crumb crust	Digunakan hanya pai yang tidak dibakar seperti pie meleleh dan pie beku.

3. Membuat *short and sweet paste*

- a. Istilah pembuatan “*short* (tawar)” digunakan dalam pengolahan kue dan roti, karena ketika pembakaran sudah mendekati kematangan tidak sampai gosong. Ini untuk mendapatkan hasil yang seimbang antara bahan-bahan yang digunakan dengan metode persiapan.
- b. Teknik mengkombinasi dan menangani serta menentukan porsi yang tepat dari bahan-bahan merupakan kunci penting dalam menghasilkan rasa yang diinginkan.

- c. Adonan tawar umumnya digunakan untuk hidangan tawar seperti *tartlet*, *barquettes*, *flans*, *quiches* atau pai daging dan bisa diisi dengan daging, ikan atau sayuran.
- d. Adonan manis digunakan untuk seluruh produk termasuk *flans*, *tarts*, *tartles*, *pie*, dasar kue, bolu dan cuci mulut. Untuk sebagian besar jenis *pastry*, biskuit dan untuk dekorasi bagian atasnya.
- e. Produk yang dihasilkan dari *short paste* adalah: *Tartles*, *Barquettes*, *Quiches* dan *Flans*.
- f. Produk yang dihasilkan dari *sweet paste* adalah: *Flans*, *Tarts*, *Tartles* dan Biskuit.

4. *Choux paste*

Peralatan yang dibutuhkan:

- a. *sauce pan*
- b. *mixer*
- c. *piping bag*
- d. sempritan
- e. loyang
- f. *deep fryer*
- g. *frying basket*
- h. saringan.

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- a. tepung terigu
- b. air
- c. mentega
- d. telur
- e. garam
- f. gula pasir
- g. pengharum
- h. kulit jeruk dan bumbu.

Istilah	Uraian
<i>Eclairs</i>	Adalah <i>choux paste</i> yang dicetak memanjang sebesar ibu jari, dapat diisi oleh krim dan disirami coklat bagian permukaannya, gula halus yang dipanaskan ataupun bias ditaburi dengan gula halus saja.
<i>Croquembouche</i>	Adalah penyusunan oleh <i>profiteroles</i> karamel yang diisi dan dibentuk seperti piramida.
<i>Profiterols</i>	Adalah kacang tanah yang dibentuk dengan <i>nozzle</i> polos atau berbintang. Dapat diisi oleh krim leleh atau beku dan penyajiannya dapat disiram oleh coklat cair, gula yang dipanaskan dan bagian atasnya ditaburi dengan gula halus.
<i>Choux circle</i>	Dalam beragam bentuk dan ketebalan, beberapa ditaburi kacang almond cincang; ukurannya sangat beragam. Dapat diisi oleh krim, buah, disajikan dengan coklat atau gula halus yang dipanaskan dan ditaburi gula halus.

5. Membuat *choux paste*

Choux paste adalah bahan dasar untuk beraneka macam *pastries*, *gateaux* dan *desserts*. Pada dasarnya *choux paste* dimasak (dibuat) dari campuran air (dan/susu), lemak/mentega (*fat*) dan tepung terigu ke dalam telur yang telah dikocok.

Campuran yang menggunakan mentega (*fat*) membutuhkan lebih sedikit telur meskipun begitu ada beberapa adonan yang mengandung sedikit mentega namun membutuhkan telur dengan jumlah agak banyak. Resep yang kaya akan mentega (*fat*) sangat cocok untuk kue-kue kecil seperti *profiteroles*.

Produk yang terbuat dari *choux paste*: *Éclair*, *Choux circles*, *Croquembouche*, *Cream puffs* dan *St. Honore*

6. *Puff paste*

Peralatan yang dibutuhkan:

- pengocok telur spiral
- alat penggulung
- loyang
- oven
- teflon.

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- tepung yang keras
- mentega
- air garam
- cairan jeruk.

Istilah	Uraian
<i>Full puff pastry</i>	Menggunakan mentega dan tepung yang berjumlah sama. Misalnya: <i>Vol au vent</i>
<i>Three quarter puff pastry</i>	Tiga bagian mentega dicampur dengan empat bagian tepung. Merupakan adonan dengan

	kegunaan yang umum dan cocok untuk segala macam produk.
Half puff pastry	Digunakan untuk keseragaman dan tidak membutuhkan pengembangan yang besar.
Single turn or three fold	Adonan digulung memanjang berbentuk kotak yang sama lalu dibagi 3 bagian, lalu dilipat.
Double turn or four fold or book fold	Adonan digulung memanjang berbentuk kotak yang sama lalu dibagi 4 bagian, sehingga setelah dilipat berbentuk seperti buku
Turnovers	Adonan digulung bentuk $\frac{1}{2}$ lingkaran, lalu isi dengan adonan manis
Vol au Vont	Berbentuk lingkaran, kotak, bulat dan hati terbuat dari adonan lipat bias diisi dengan adonan manis
Cream slice	Adonan lipat atau roti digoreng sampai matang setelah matang diberi krim bagian atasnya, poles dengan selai dan taburi dengan potongan buah-buahan dan diberi es krim.

Pembuatan puff paste

- 1) *Puff paste* terdiri dari struktur yang berlapis, dimana dalam adonannya diisi dengan lemak/mentega. Bagian yang kering (mudah hancur), dibuat dengan cara (teknik) mengisi dan menggulung.
- 2) Saat pembakaran, mentega yang meleleh akan diserap oleh adonan. Bagian yang basah (lembab) akan mengering, “menghembus” (*puffing*) dari lapisan-lapisan terpisah, menghasilkan tampilan karakteristik dan bentuk yang sesuai.

- 3) Produk yang terbuat dari puff paste: *Vol au vents*, *Bouchess*, *Cream Horns*, *Fruits tarts*, *Palmiers*, *Gateaux's*, *Cream slices*, dan *Pies*

7. Adonan *strudel*

Peralatan yang dibutuhkan:

- a. pengocok adonan
- b. *rolling pin*
- c. loyang
- d. alat pembersih
- e. kuas.

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- a. tepung terigu
- b. telur
- c. minyak
- d. garam
- e. air.

Istilah

Istilah	Uraian
Adonan <i>strudel</i>	<i>Strudel</i> adalah <i>pastry</i> Hungaria, yang terbuat dari terigu keras, telur dan air. Setelah adonan tercampur baik, lalu dengan menggunakan tangan, bentuk adonan hingga membentuk lapisan yang sangat tipis dan transparan. Hasil yang baik dapat dicapai bila banyak berlatih.

I. Menyiapkan Dan Membuat Kue

1. Jenis – jenis kue

- a. Jenis-jenis kue jenis *batter* meliputi:
 - 1) kue mentega
 - 2) kue pisang
 - 3) *English cake*
 - 4) kue natal
 - 5) *sunny cake*
 - 6) *white cake*.
- b. Jenis-jenis kue jenis *foam* meliputi:
 - 1) *white sponge cake*
 - 2) kue kelapa
 - 3) kue wortel
 - 4) kue sirup *maple*
 - 5) kue mocca
 - 6) kue coklat
 - 7) *angel food cake*, dsb.
- c. Jenis-jenis kue jenis *chiffon* meliputi:
 - 1) *shiffon marble cake*
 - 2) *orange shiffon cake*
 - 3) *royal shiffon cake*.

2. Menyiapkan battercake

Identifikasi peralatan:

- *mixer*
- oven
- *cake tin, cake ring*
- loyang
- *knee pallet.*

Identifikasi bahan-bahan:

Bahan dasar:

- mentega
- gula
- tepung
- telur
- *baking powder*
- garam
- *essence flavour.*

Istilah	Deskripsi
Jenis kue batter	Struktur kue tergantung pada telur, tepung dan susu dan mengandung presentasi lemak sangat tinggi. Hasil akhir kue yang mengembang didapatkan dengan penggunaan <i>baking powder</i> .
Metode krim	Lemak dan gula dibuat krim agar cepat ringan dan mengembang. Tambahkan telur pada krim hingga terus mengembang. Masukkan air perlahan-lahan dan juga tepung, kocok sampai lembut namun tidak mengental.
Metode pengadukan	Tepung dan mentega dicampurkan ke dalam baskom pengaduk dan diaduk bersamaan benar-benar menyatu. Bahan-bahan kering dan air ditambahkan dan diaduk selama waktu yang telah ditentukan. Sisa air ditambahkan dan dikocok selama waktu yang telah ditentukan.

Metode langkah tunggal Semua bahan dicampur ke dalam baskom pengaduk secara bersamaan. Waktu pengadukan berarti mengawasi karakteristik campuran. Hal ini akan menghemat waktu dan tenaga.

3. Menyiapkan kue jenis *foam*

Identifikasi peralatan:

- *mixer*
- oven
- *gougle hoff, cake ring*
- loyang
- *knee pallet.*

Identifikasi bahan-bahan:

Bahan dasar:

- mentega
- gula
- tepung
- telur
- *baking powder*
- garam
- *essence flavour.*

Istilah	Deskripsi
Kue jenis <i>foam</i>	Secara prinsip tergantung pada pengembangan protein telur untuk pembentukan struktur pengembangan kue. Kue ini dikategorikan sebagai kue tanpa lemak. Tergantung dari bahan telur yang digunakan, kue jenis <i>foam</i> ini dibagi dalam: A. <i>Meringue Method</i> Putih telur dikocok dengan sebagian gula hingga sangat lembut. Tambahkan Tartar krim untuk menstabilkan busa yang, dan menghasilkan hasil akhir yang lebih putih dan baik.

B. *Sponge Method*

Metode ini menggunakan keseluruhan telur atau kuning telur atau kombinasi keduanya.

Gula dan putih telur dapat diaduk bersama atau kuning telur dan gula diaduk bersama lalu ditambahkan pada kuning telur. Sangat penting untuk mengaduk telur dengan baik sebelum mencampurnya dengan adonan tepung.

4. Menyiapkan kue *chiffon*

Identifikasi peralatan:

- mixer
- oven
- *gougle hoff, cake ring*
- loyang
- *knee pallet.*

Identifikasi bahan-bahan:

Bahan dasar:

- a. mentega
- b. gula
- c. tepung
- d. telur
- e. *baking powder*
- f. minyak
- g. garam
- h. *essence flavour.*

Istilah

Deskripsi

Kue *chiffon* Kombinasi adonan *batter* dan *foam*; dan kue yang dihasilkan mempunyai jenis roti *foam* dan tekstur yang berbeda.

Kuning telur, minyak dan bahan cair lainnya ditempatkan di baskom. Putih telur dikocok dengan gula hingga mengembang. Bahan-bahan cair lainnya dan setengah dari porsi gula ditambahkan pada adonan untuk membuat adonan *batter*, masukkan putih telur dan aduk ke dalam adonan *batter*. Mengembangnya kue ini tergantung kepada udara yang dihasilkan putih telur pada saat pengocokan.

5. Bahan – bahan untuk menghias kue

- a. krim mentega
- b. *meringue*
- c. *royal icing*
- d. *gum paste*
- e. *marzipan*
- f. coklat
- g. *nougat*
- h. fondan

J. Menyiapkan Dan Menghidangkan Minuman Non-Alkohol

1. Jenis teh yang biasa diminta meliputi:

- a) English breakfast
- b) Earl grey
- c) Darjeeling
- d) China
- e) Herbal or fruit flavoured teas.

2. Jenis-Jenis Kopi

a) long black

kopi yang disaring dan disajikan tanpa susu atau krim dalam cangkir. Jika dibuat dalam mesin espresso, kadang-kadang disebut lungo (yang berarti 'panjang' dalam bahasa Italia).

b) short black

Espresso yang disajikan dalam cangkir kecil (demitasse).

c) flat white

Dibuat dengan mesin espresso yang berarti long espresso yang dipanaskan tanpa susu berbusa (dua pertiga espresso, susu sepertiga). Jika dibuat tanpa espresso berarti hanya secangkir besar kopi dengan tambahan susu. Gunakan susu hangat untuk hasil terbaik.

d) Espresso

Dibuat dengan mesin kopi bertekanan. Espresso disajikan dengan susu berbusa. Hal ini merupakan tanda dari mesin yang terawat baik. Espresso terbuat dari kopi bubuk segar dengan jumlah kopi yang tepat. Espresso berarti kopi hitam (short black) yang dibuat dengan menggunakan mesin kopi espresso

c) Cappuccino

Dibuat dengan menggunakan mesin Espresso dengan tambahan susu yang dibuat berbusa. Kopi ini harus kuat dan cream yang diberikan harus lebih

ringan dan berbuih kental. Cappuccino biasanya dihias dengan taburan bubuk coklat.

e) Ristretto

Merupakan istilah lain dari dua kali lebih kuat dari short black.

f) café latte

Café latte juga dibuat dengan menggunakan mesin espresso tetapi dengan proporsi susu yang lebih banyak dari cappuccino tetapi susunya tidak dibuat berbusa. Latte adalah bahasa Italia untuk susu dan lebih dikenal dengan kopi susu ala Perancis (French cafe au lait) yang sangat terkenal sebagai kopi untuk sarapan pagi. Kopi late lebih banyak disajikan dalam gelas daripada cangkir.

g) Macchiato

Kopi Macchiato adalah espresso yang sangat kuat yang disajikan dalam gelas dengan sedikit susu dingin. Dalam bahasa Italia, Macchiare berarti stain = noda. Sehingga Macchiato diartikan sebagai kopi yang sangat kuat dengan diberikan sedikit noda susu yang tidak cukup mempengaruhi dan merubah warna warna kopi.

h) Vienna coffee

Kopi Vienna adalah kopi yang diberi topping krim kental yang sangat kaya rasa

i) Turkish or Greek

Kopi ini sangat kuat, kental dan manis yang terbuat dari bubuk kopi terbaik dari biji kopi yang dipulverisasi. Tidak seperti kopi lain pada umumnya,

air tidak diseduh langsung ke bubuk kopi tetapi direbus secara bersama-sama. Gula diberikan selama proses pembuatan dan bukan pada akhir proses.

- j) decaffeinated.

Merupakan kopi dengan mengeluarkan kadar kafein karena banyak orang yang lebih menyukai pengganti kopi seperti Caro yang tidak terbuat dari biji kopi

3. Peralatan dalam Penyajian Kopi :

- a) drip filter
- b) percolator
- c) plunger
- d) espresso machine.

4. Minuman non – alkohol

Istilah minuman non-alkohol meliputi berbagai jenis minuman baik panas maupun dingin dengan tampilan sederhana namun eksotis. Beberapa diantaranya dibuat di dapur dan sebahagian lainnya dibuat di bar.

Beberapa jenis minuman non-alkohol adalah :

- a) **Aerated waters**, adalah air yang diberi gas, biasanya karbon dioksida untuk membuatnya lebih berasa. Biasanya juga ditambahkan sirup untuk menambah rasa dan warna. Air soda merupakan salah satu contoh dari aerated water yang tidak berwarna dan tanpa rasa. Bitter lemon, Indian tonic water, dan dry ginger merupakan aerated waters yang diberi rasa.


- b) **Fruit juices**, biasanya dibuat dari buah segar dan disajikan langsung, namun saat ini beberapa perusahaan telah mengemas dalam bentuk kaleng atau kemasan lainnya untuk tujuan komersil. Beberapa jenis jus yang sangat terkenal adalah oranges, watermelon, papaya, pineapple, apples, lemon and grapefruit.
- c) **Squashes**, dibuat dari jus buah atau sirup dengan gula, air dan bahan tambahan lainnya. Biasa dikenal sebagai 'cordials'.
- d) **Mineral waters**, disebut air mineral karena air ini mengandung berbagai jenis mineral yang baik dan dibutuhkan oleh tubuh untuk kesehatan. Biasa diambil langsung dari mata air atau dengan tambahan karbon dioksida yang lebih dikenal dengan 'naturally sparkling'.
- e) **Non-alcoholic wines**, Anggur non-alkohol dibuat dari dasar buah anggur yang dibiarkan melalui proses aerasi dan tidak mengandung alcohol
- f) **Non-alcoholic cocktails (Virgin cocktails or mock tails)**, Untuk mengakomodir kebutuhan tamu terhadap minuman non-alkohol dan lebih menyukai aroma, beberapa perusahaan membuat dan menyediakan berbagai jenis minuman campuran non-alkohol atau cocktails.
- g) Beberapa jenis minuman non-alkohol lainnya adalah :
 - 1) iced teas, coffees and chocolate
 - 2) smoothies
 - 3) cultural blends of fruits and dairy products
 - 4) shakes
 - 5) crushes
 - 6) granitas.

BAB VII RESEP BAKU




A. Minuman Coklat 3 in 1

THE RECIPE KITCHEN







3 IN 1 COKELAT
Dengan roti








Bahan-bahan

				
1,5 kg coklat dark	25 gr coklat bubuk	1500 ml susu	150 ml cream	Gula secukupnya

Alat-alat

							
Gelas ukur	Kampor	Panci	Pisau	Spetula	Sendok takar	Timbangan	Talenan

Cara membuat

 1. Masukkan coklat dark.	 2. Masukkan gula secukupnya.	 3. Masukkan coklat bubuk, lalu aduk hingga seluruh bahan larut.	 4. Masukkan susu, lalu aduk.	 5. Masukkan cream, lalu aduk hingga rata.	 6. Angkat dan tuang ke cangkir kemudian beri taburan dipermanisannya dengan kayu manis.
---	---	--	---	--	--

B. Minuman Jahe Coklat 3 in 1

THE RECIPE
KITCHEN

3 IN 1 JAHE COKELAT



Bahan-bahan



Alat-alat



Cara membuat



C. Brownies

THE RECIPE KITCHEN

BROWNIES COKELAT



Bahan-bahan



Alat-alat



Cara membuat



D. Selai Coklat

THE RECIPE
KITCHEN

SELAI COKELAT
Dengan roti



Bahan-bahan



3 sdm mentega



100 ml susu coklat



250 gr coklat dark

Alat-alat



Gelas ukur



Kompor



Panci



Spetula



Sendok takar



Timbangan

Cara membuat



1. Masukkan mentega.



4. Campurkan dengan
dengan coklat dark
lalu aduk.



2. Masukkan susu coklat.



5. Kemudian setelah tercampur
rata, angkat, lalu padukan
selai coklat dengan roti.



3. Apa bila sudah mendidih,
sisihkan.

E. Pai Coklat

THE RECIPE KITCHEN

PIE COKELAT



Bahan-bahan



Alat-alat



Cara membuat

Isi : Campurkan air dingin, susu cair, cokelat dark, margarin lalu raba dengan menggunakan apa ke-2 hingga tercampur rata.

Kulit : Campurkan tepung terigu, margarin, kuning telur, air dingin, garam halus lalu aduk rata hingga menjadi adonan lalu simpan adonan dalam lemari pendingin ber suhu 3-5 derajat celcius.

- Olesi terlebih dahulu cetakan pie diameter 20 cm dengan margarin cetak adonan kulit pie ke dalam cetakan pie lalu raba dengan adonan dingin garna secara menyeluruh dan beri peneras agar dasar adonan tidak mengembang pada saat di panggang. Panggang selama 15 menit dengan suhu 175 derajat celcius, setelah matang angkat dan dinginkan.
- Tuang campuran cokelat ke kulit pie sebagai isi, lalu simpan di lemari pendingin ber suhu 3-5 derajat celcius selama 1 jam.
- Pie coklat siap di hidangkan.

Tip : Setelah proses pencampuran bahan kulit pie sebaiknya margarin di simpan terlebih dahulu di lemari pendingin karena margarin memiliki konsistensi terbaik bila dalam keadaan dingin.

- Gunakan sarung tangan berbahan plastik. Hindari bersentuhan langsung dengan adonan kulit pie karena akan mempengaruhi gluten dalam tepung berakumulasi dan menyebabkan adonan kulit pie menjadi kalis sehingga kulit pie tidak renyah setelah dipanggang.
- Gunakan baki yang kelas pastry.

F. Dodol Coklat

THE RECIPE KITCHEN

DODOL COKELAT



Bahan-bahan



Alat-alat



Cara membuat

1. Masukkan air mineral 200 ml ke dalam wadah lalu masukan santan cair lalu masukan gula lalu masukan gula merah.
2. Setelah tercampur rata lalu saring cairan, sisihkan.
3. Tapis cokelat bubuk dan tepung beras ketan, lalu sisihkan.
4. Masukkan bahan yang sudah di tapis ke dalam wadah lalu masukan santan kental dan garam lalu uleni hingga padat.
5. Masukkan adonan ke dalam wajan lalu masukan cairan gula merah dan santan kental lalu aduk hingga merata.
6. Setelah cairan menyusut dan permukaan adonan mengkilap masukan adonan dodol ke dalam tolenan yang di berikan lapisan plastik pada permukaan, setelah dingin sajikan.

G. Almond Crispy Coklat

THE RECIPE
KITCHEN

ALMOND CRISPY COKELAT



Bahan-bahan



Alat-alat



Cara membuat

1. Kocok butter/margarin dengan gula sampai lembut dan sedikit mengembang.
2. Tambahkan kuning telur, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan susu sambil diayak, tambahkan gula icing, aduk perlahan hingga tercampur rata.
4. Cincang kasar kacang almond.
5. Tambahkan cincangan kacang almond kedalam adonan, aduk kembali hingga tercampur rata.
6. Ambil satu sendok teh adonan kemudian bulatkan, letakkan diatas loyang yang telah diolesi mentega, lalu tekan adonan dengan garpu, sebaiknya adonan tidak terlalu besar dan beri jarak antar adonan dengan diatas loyang, jangan terlalu rapat karena adonan akan mengembang pada saat proses pemanggangan berlangsung.
7. Masukkan kedalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 170 derajat celsius, panggang selama 15 menit hingga matang.
8. Setelah matang, keluarkan loyang dari dalam oven, biarkan selama 15 menit agar uap panasnya hilang dan mengeras.
9. Lepaskan almond crispy cokelat dari loyang, segera simpan cookies dalam wadah kedap udara agar kerenyahannya tetap terjaga.



DAFTAR PUSTAKA

- Habsari, Rinto, 2013. *Terpikat Coklat, Ide Keren Olahan Coklat*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Ismayani, Yeni, 2008. *Variasi Olahan Coklat : Candy Stick, Praline dan Truffle*, PT. Kawan Pustaka, Ciganjur, Jakarta Selatan, Jakarta
-, 2013. *Olahan Coklat Spesial*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Kementerian Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia, 2004, Keputusan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor : Kep. 239 /Men/ X /2004 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel Dan Restoran
- Kementerian Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia, 2013, Keputusan Direktur Jenderal Pembinaan Pelatihan Dan Produktivitas Kementerian Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor Kep. 181/LATTAS/XII/2013 Tentang Pedoman Penyusunan Modul Pelatihan Berbasis Kompetensi
- Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279)
- Wulandari, Rini, 2011. *Kreasi Olahan Coklat : Peluang Usaha Rumahan/ KAW*, PT. Kawan Pustaka, Ciganjur, Jakarta Selatan, Jakarta
- <http://resepmasakankuliner.com/category/dapur-coklat>, diunduh pada hari Senin, 7 November 2016
- <http://www.posresep.com/2014/09/resep-minuman-coklat-dingin-enak-dan-menyegarkan.html>, diunduh pada hari Senin, 7 November 2016

<http://resepmasakankuliner.com/category/minuman-jus>, diunduh
pada hari Senin, 7 November 2016

